500 рецептов праздничного стола

Анастасия Красичкова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Анастасия Геннадьевна Красичкова 500 рецептов праздничного стола
- ВВЕДЕНИЕ
- Глава 1. ЗАКУСКИ
-
-
- Глава 2. САЛАТЫ
-
-
- Глава 3. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
- Блюда из мяса и субпродуктов
-
-
- Блюда из птицы
-
- Блюда из рыбы
- Блюда из овощей
- Глава 4. ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ
-
-
- Глава 5. ДЕСЕРТЫ

Анастасия Геннадьевна Красичкова
500 рецептов праздничного стола

ВВЕДЕНИЕ

Праздники, разумеется, не обходятся без застолья. Для того чтобы создать приятную атмосферу и праздничное настроение за столом, важно приготовить вкусные и оригинальные кушанья.

В данной книге приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд: холодных закусок, паштетов, холодцов и заливных, всевозможных салатов, горячих блюд, тортов, пирожных, десертов. Их можно приготовить из различных ингредиентов, и не обязательно, чтобы последние были слишком дорогими. Даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы оно выглядело красиво и аппетитно, нужно всего лишь украсить его зеленью, ломтиками овощей или фруктов.

Из многообразия предлагаемых в настоящем издании рецептов любая хозяйка сможет выбрать именно те, что подойдут для конкретного торжественного случая. Надеемся, что наша книга поможет сделать праздники незабываемыми, а члены семьи и гости дома будут чаще встречаться за одним столом.

Глава 1. ЗАКУСКИ

Закуска из телятины с грибами и овощами

Ингредиенты

Телятина отварная – 200 г, грибы белые вареные – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные белые грибы рубят.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности.

Телятину нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Все перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают кукурузой, веточками укропа и подают к столу.

Закуска из вареной говядины с морковью

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, масло растительное – 70 г, морковь – 5 шт., чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде и нарезают кубиками. Добавляют нарезанную кусочками говядину и перемешивают.

Растительное масло смешивают с уксусом, солью, аджикой, толченым чесноком, перцем и молотым тмином. Закуску выкладывают на блюдо, поливают приготовленной заправкой и подают к столу.

Торт закусочный

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, сыр – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, говядину –

кусочками, сыр натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертый сыр, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Деликатесный рулет с орехами

Ингредиенты

Телятина – 200 г, филе индейки – 100 г, вино белое – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло

растительное – 1 ст. ложка, соль, перец белый и зеленый молотый.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, посыпают солью и перцем. Филе индейки промывают, мелко нарезают и сбрызгивают белым вином. На телятину выкладывают кусочки индейки и смесь из измельченных орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и жарят на растопленном сливочном масле до образования золотистой корочки, после чего доводят до готовности в предварительно разогретой духовке. Готовый рулет охлаждают и подают к столу, нарезав поперек кусками.

Рулет из телятины с овощами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, фарш свино-говяжий – 500 г, батон – 1 ломтик, молоко – 100 мл, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., перец болгарский желтый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, солят и перчат. Фарш смешивают с размоченным в молоке батоном, яйцом, измельченной зеленью петрушки, мелко нарезанным луком, солью и перцем.

Фарш выкладывают на кусок телятины, сворачивают рулетом и перевязывают кулинарной нитью. Рулет кладут на противень и ставят в разогретую духовку на 1-1,5 часа, затем вынимают, остужают и снимают нитки.

Помидоры и болгарский перец моют и нарезают кружочками. Готовый рулет нарезают порционными кусками, украшают кружочками помидоров и болгарского перца, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из говядины с картофелем

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска из говяжьего сердца с фасолью

Ингредиенты

Сердце говяжье – 400 г, сметана – 100 г, фасоль консервированная – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, фасолью и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану, перчат и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из говяжьей печени с овощами

Ингредиенты

Печень говяжья – 150 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, майонез – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, картофель вареный – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень сельдерея измельченная – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и зелень сельдерея.

Холодец из говяжьих ножек

Ингредиенты

Ножки говяжьи – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 5 долек, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3-4 часа, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенные морковь, лук и корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят кастрюлю на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят бульон на слабом огне 6-7 часов.

После окончания варки жир с бульона снимают и вынимают лавровый лист. Отделенное от костей мясо мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и толченым чесноком, солят. Полученную массу разливают по формам и ставят на 4 часа в холодильник. Готовый холодец подают к столу с тертым хреном.

Телятина заливная с чесноком

Ингредиенты

Телятина – 500 г, вода – 3 л, чеснок – 2 дольки, желатин – 1,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отделяют от костей, заливают 1,5 л воды и варят 3-4 часа. Кости кладут в отдельную кастрюлю, заливают оставшейся водой и варят в течение 5-6 часов. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Костный бульон процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют фарш, предварительно разведенный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Все перемешивают и варят на слабом огне 5 минут.

Приготовленную смесь разливают по формам и ставят в холодильник на 3-4 часа.

Телятина заливная с яйцами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, желе мясное – 500 г, сметана – 100 г, яйца вареные – 3 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, корень петрушки – 1 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, солят, перчат и слегка обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и мелко нарезанным корнем петрушки. Затем мясо доводят до готовности в духовке, охлаждают и нарезают порционными кусками. На большое блюдо, в специальные формы или на противень наливают мясное желе и на него выкладывают куски телятины. Сверху украшают яйцами, нарезанными кружками, листиками зелени. Ставят в холодильник на 2-2,5 часа.

Перед подачей к столу телятину поливают соусом, для приготовления которого сметану смешивают с тертым хреном.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

Ингредиенты

Кости – 1,5 кг, мясо – 500 г, вода – 3-4 л, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, желатин – 1 пакетик, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Кости и мясо промывают, заливают холодной водой и варят 3 часа. Бульон процеживают, затем добавляют нарезанные крупными кусками и обжаренные в растительном масле коренья, доводят до кипения, снимают пену и жир.

Кастрюлю накрывают крышкой и продолжают варить бульон на слабом огне не менее 1 часа. За 30 минут до окончания варки в блюдо добавляют измельченный зеленый лук, уксус, лавровый лист, перец и соль. Затем кастрюлю снимают с огня и дают бульону настояться. После этого остатки жира снимают, бульон процеживают.

Желатин замачивают в небольшом количестве холодной кипяченой воде на 30– 40 минут, вливают его в нагретый до 70-80 °С бульон, непрерывно помешивая, после чего вновь процеживают, а затем охлаждают.

Желе можно использовать для заливки любых мясных закусок.

Заливное из языка

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, вода – 3 л, бульон мясной – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., желатин – 1 пакетик, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Язык промывают и отваривают в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня

петрушки, репчатого лука.

Готовый язык вынимают из бульона, очищают от кожи, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую и очищенного яйца, веточками укропа.

Мясной бульон смешивают с предварительно замоченным в воде желатином, заливают приготовленной смесью язык и ставят в холодильник на 2-3 часа.

Готовое блюдо подают к столу с хреном.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты

Паштет говяжий – 400 г, масло сливочное – 120 г, желе мясное – 60 г, яйца вареные – 2 шт.

Способ приготовления

На целлофан намазывают слой размягченного масла толщиной 0,5-0,7 см, выкладывают мясной паштет, заворачивают полученную массу и кладут на некоторое время в холодильник.

Охлажденный паштет освобождают от целлофана, нарезают кусками предварительно смоченным в горячей воде ножом и украшают каждый кусок кружком вареного яйца. Сверху поливают еще не застывшим желе и снова ставят в холодильник, чтобы желе загустело.

Паштет из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленок и желчных протоков и нарезают небольшими кусочками. Очищенные морковь, корень петрушки и лук нарезают тонкими ломтиками. Все жарят на сковороде вместе со шпиком, после чего дважды пропускают через мясорубку. Выкладывают массу в кастрюлю, добавляют по вкусу соль, перец и специи и растирают со сливочным маслом.

Яблоки, фаршированные свининой

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., фарш свиной – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и аккуратно вырезают мякоть. Свиной фарш обжаривают в сливочном масле, охлаждают, добавляют сыр, перец и соль. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их на смазанный оливковым маслом

противень и пекут в умеренно разогретой духовке в течение 7-10 минут.

Готовую закуску украшают зеленью базилика и петрушки.

Слоеная закуска из свинины и овощей

Ингредиенты

Свинина нежирная – 400 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр тертый – 100 г, орехи грецкие рубленые – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 300 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отваривают в подсоленной воде и охлаждают, не вынимая из бульона. Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками.

На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, орехи, зеленый горошек. Каждый слой солят, перчат и смазывают майонезом. Сверху выкладывают слой сыра, украшают закуску зернами граната и измельченной зеленью петрушки.

Закуску ставят в прохладное место на 2 часа, чтобы она пропиталась майонезом, затем подают к столу.

Мясная закуска с овощами и яблоками

Ингредиенты

Свинина нежирная – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 3 шт., яблоки – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., перец горький – 1 стручок, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, лук зеленый измельченный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, мытые помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами, кукурузой и репчатым луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевины крупно нарезанные яблоки выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем разминают толкушкой, добавляют сахар, горчицу, майонез, красный молотый перец, соль, кусочки горького перца и перемешивают.

Мясо с овощами заправляют соусом, охлаждают и подают к столу, украсив измельченными зеленым луком и зеленью петрушки.

Закуска из свинины с яйцами

Ингредиенты

Свинина отварная нежирная – 200 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Свинину разрезают на 4 кусочка. Яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют тертым сыром и выкладывают на кусочки мяса. Закуску украшают растертыми с маслом желтками, нарезанными кружками огурцом и помидором и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Рулет из свинины с печенью и языком

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, шпик – 100 г, печень свиная – 200 г, язык – 200 г, соус томатный – 100 г, яйца – 3 шт., горчица – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа и базилика – по 1 пучку, кориандр, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и отбивают. Шпик нарезают кубиками. Язык промывают, обдают кипятком, снимают кожу и мелко нарезают. Печень промывают и нарезают небольшими кусочками.

Шпик, язык и печень смешивают, добавляют взбитые яйца, соль, перец и измельченную зелень укропа. Выкладывают смесь на мясо, сворачивают его рулетом, перевязывают кулинарной нитью и кладут в кастрюлю с подсоленной горячей водой вместе с лавровым листом и кориандром. Готовят 1-1,5 часа, затем рулет охлаждают в бульоне, вынимают и удаляют нитки.

Томатный соус смешивают с толченым чесноком и измельченной зеленью базилика.

Рулет нарезают порционными кусками и подают к столу с горчицей и томатным соусом.

Закуска из свинины со стручковой фасолью

Ингредиенты

Свинина отварная нежирная – 200 г, фасоль стручковая – 400 г, майонез – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., кукуруза консервированная – 1 банка, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные картофель, морковь и стручковую фасоль нарезают небольшими кусочками, смешивают с кукурузой и мясом. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник. Затем добавляют к закуске измельченные соленые

огурцы, заправляют майонезом, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Закуска острая из отварной свинины

Ингредиенты

Свинина отварная – 400 г, майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, добавляют очищенный и измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень базилика, майонез, соль и перец. Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Буженина

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сметана – 200 г, чеснок – 6-7 долек, хрен тертый – 1 ст. ложка, базилик сушеный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец душистый, красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и обсушивают салфеткой. Чеснок очищают и разрезают каждую дольку вдоль на 3-4 части. Острым ножом делают в куске мяса проколы и кладут в них кусочки чеснока. Затем свинину натирают солью, красным и черным перцем, сушеным базиликом, кладут в смазанную маслом форму и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления соуса сметану смешивают с тертым хреном и душистым перцем.

Готовую буженину остужают, затем нарезают ломтиками и подают к столу со сметанным соусом.

Закуска из свинины с цуккини

Ингредиенты

Свинина – 400 г, цуккини – 400 г, яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, очищают и нарезают кружочками. Свинину промывают и нарезают ломтиками. Лук очищают и нарезают кольцами. Яйца очищают и мелко рубят.

Мясо и цуккини выкладывают слоями в смазанную растительным маслом форму, солят и перчат, сверху кладут кольца лука, поливают майонезом и посыпают тертым сыром. Закуску запекают в предварительно разогретой духовке до

готовности.

Готовую закуску украшают рублеными яйцами и измельченной зеленью петрушки.

Закуска из свинины с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

Свинина – 400 г, баклажаны – 300 г, помидоры – 300 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Баклажаны моют, очищают, нарезают кружочками и вымачивают в холодной подсо-26

ленной воде в течение 10-15 минут. Мясо промывают и нарезают ломтиками. Помидоры моют и нарезают кружочками, чеснок очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке. Мясо, баклажаны и помидоры солят, перчат, выкладывают слоями в смазанную сливочным маслом форму, сверху посыпают чесноком и сыром и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовую закуску посыпают измельченной зеленью базилика и подают к столу.

Закуска из свинины с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

Свинина жареная – 300 г, капуста квашеная – 150 г, огурцы соленые – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками, соленые огурцы – кубиками, очищенный чеснок и зелень рубят (несколько веточек укропа и петрушки оставляют для украшения). Все ингредиенты смешивают, солят, перчат, заправляют растительным маслом. Закуску выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Холодец свиной

Ингредиенты

Ножки свиные – 2 шт., уши свиные – 2 шт., хвосты свиные – 2 шт., яйца – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Свиные ножки, уши, хвосты опаливают, скоблят, разрубают на куски, моют, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят на слабом огне 5-6 часов, периодически снимая пену.

Отварные субпродукты вынимают из бульона и отделяют мясо от костей. Затем в кастрюлю кладут, очищенные морковь, корень петрушки и лук, лавровый лист, перец, соль и варят 50-60 минут.

После этого бульон процеживают, снимают жир и настаивают 1 час. Мясо и отварные овощи измельчают, кладут в бульон, доводят до кипения и в горячем виде разливают по формам, после чего остужают.

Холодец украшают сваренными вкрутую яйцами, очищенными и нарезанными кружками, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Зельц свиной

Ингредиенты

Голова свиная, ножки свиные – 4 шт., свинина – 1 кг, вода – 7 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную голову, ножки, мясо промывают, вместе с очищенными кореньями кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. За 30 минут до окончания варки добавляют соль и лавровый лист. Затем мясо вынимают, отделяют от костей, мелко нарезают, кладут в отдельную кастрюлю, добавляют мелко нарубленный лук, перец, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 час.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, заворачивают, кладут под гнет и ставят в холодильник на несколько часов.

Готовый зельц нарезают порционными кусками, украшают веточками зелени и подают к столу.

Заливное из свинины с овощами

Ингредиенты

Грудинка свиная – 500 г, бульон мясной – 1 стакан, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., желатин – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, обмакивают в сырое яйцо, солят, перчат, обжаривают в сливочном масле до образования золотистой корочки и запекают в предварительно разогретой духовке 40-50 минут.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусочками, выкладывают

на широкое плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидором и огурцом. Желатин растворяют в бульоне, добавляют майонез, хорошо перемешивают и заливают полученной смесью мясо с овощами.

Свинину ставят на 2-3 часа в холодильник, перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа.

Заливное из ветчины с яйцами и овощами

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 500 г, яйца вареные – 3 шт., помидоры – 2 шт., морковь вареная – 1 шт., огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

В порционные формы наливают желе и ставят на 1 час в холодильник, после чего выкладывают вдоль стенок форм кружочки лимона, моркови и яиц. Ветчину нарезают ломтиками, выкладывают в формы, заливают желе и ставят в холодильник. Застывшее заливное украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, кукурузой и веточками петрушки.

Рулетики из ветчины в желе

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 600 г, сыр – 250 г, майонез – 150 г, яйца вареные – 3 шт., морковь вареная – 1 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

На блюдо наливают тонкий слой желе и выкладывают на него 200 г ветчины, нарезанной ломтиками. Сверху кладут кружочки яиц и моркови, заливают небольшим количеством желе и ставят на 2 часа в холодильник.

Оставшуюся ветчину нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы. Сыр натирают на терке, смешивают с майонезом и толченым чесноком. На каждый ломтик ветчины кладут сырную начинку и заворачивают в виде рулета.

Рулетики выкладывают на ранее приготовленное блюдо с ветчиной, заливают оставшимся желе и ставят в холодильник на 2 часа. Готовое блюдо украшают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Фрикадельки заливные

Ингредиенты

Свинина нежирная – 250 г, филе куриное – 250 г, вода – 3 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, желатин – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 1 час. Затем добавляют промытое куриное филе, очищенные морковь и корень петрушки, лавровый лист, соль и варят до готовности мяса. Лук очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле.

Вареные мясо и куриное филе со пассерованным луком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют сметану, соль, перец, хорошо перемешивают и формуют небольшие шарики.

Бульон процеживают, смешивают с разведенным в холодной воде желатином и доводят до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вливают в форму, остужают, добавляют вареную морковь, нашинкованную соломкой, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, и мясные фрикадельки. Заливают продукты оставшимся бульоном и ставят в холодильник на 3 часа.

Паштет из печени со свининой, запеченный в духовке

Ингредиенты

Печень свиная – 500 г, молоко – 300 мл, свинина – 200 г, масло сливочное – 200 г, шпик – 100 г, мука пшеничная – 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., зелень рубленая – 2 ст. ложки, соль, перец душистый – 8 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают кусочками, вымачивают в молоке в течение 1 часа, затем обваливают в муке и обжаривают. Свинину, очищенные морковь и лук нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют перец горошком и тушат до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень дважды пропускают через мясорубку, растирают с маслом, вводят взбитые яйца, солят и перчат.

Добавляют к этой массе бульон, все тщательно перемешивают и кладут мелко нарезанный шпик (50 г).

Дно формы для паштета выстилают тонко нарезанными кусочками шпика, посередине кладут приготовленную массу, обкладывают ее шпиком и ставят блюдо на 20-30 минут в духовку. Готовый паштет охлаждают, перед подачей к столу форму немного подогревают в горячей воде и опрокидывают на мелкую тарелку. Украшают паштет зеленью и подают к столу.

Закуска из курицы с овощами в медовом соусе

Ингредиенты

Филе курицы отварное – 200 г, сыр – 200 г, яблоки – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., помидор – 1 шт., морковь вареная – 1

шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, карри, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками яблоки смешивают с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо курицы и ломтики помидора, солят, перемешивают и выкладывают на блюдо. Для приготовления соуса яблочный сок смешивают с медом, карри и перцем. Закуску поливают полученной смесью, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из курицы с вареными овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 700 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы измельченная – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Рулет из курицы «Пикантный»

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина – 200 г, печень куриная – 200 г, бульон куриный – 1 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 2 ст. ложки, херес – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зерна граната – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу целиком. Мясо срезают, пропускают через мясорубку вместе с промытой свининой. Печень промывают, нарезают кубиками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным луком. Фарш смешивают с печенью и луком, добавляют сливки, взбитые яйца, соль, перец и херес. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим куриным бульоном, варят до готовности и остужают, не вынимая из бульона. Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Рулет из курицы с грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина – 200 г, потроха куриные – 200 г, орехи грецкие измельченные – 150 г, майонез – 100 г, бульон куриный – 1 л, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, яйца – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу одним куском. Мясо срезают, пропускают через мясорубку вместе с промытой свининой. Куриные потроха промывают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным чесноком. Фарш смешивают с обжаренными потрохами и орехами, добавляют сливки, взбитые яйца, соль, перец. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим куриным бульоном, варят до готовности и остужают, не вынимая из бульона. Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Закуска из мяса курицы и красной фасоли

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 400 г, фасоль красная консервированная – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, нарезают кружочками. Яйца очищают и нарезают дольками. Лук очищают и нарезают кольцами, маринованные огурцы – кружочками, куриное мясо – тонкими ломтиками.

На середину блюда выкладывают горкой фасоль, вокруг – ломтики куриного мяса, политые смешанным с горчицей майонезом. Закуску украшают кружочками картофеля, моркови и огурцов, дольками яиц, кольцами лука.

Посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

Закуска из мяса курицы и краснокочанной капусты

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 300 г, капуста краснокочанная – 200 г, яблоко – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, шинкуют, солят и смешивают с нарезанным кубиками мясом курицы. Выкладывают горкой на блюдо, украшают нарезанным дольками яблоком и кукурузой. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, сахаром, солью и перцем, поливают полученным соусом закуску и дают настояться 30 минут.

Закуска из мяса курицы и риса

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 300 г, рис вареный – 100 г, яйца вареные – 3 шт., огурцы – 3 шт., помидоры – 3 шт., перец болгарский – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа – 1 пучок, майонез – 4 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко рубят. Огурцы и помидоры моют и нарезают кружочками. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами.

Мясо курицы нарезают кубиками, смешивают с рисом, измельченной зеленью укропа (несколько веточек оставляют для украшения), яйцами, майонезом, солью и перцем. Закуску выкладывают на блюдо, выстланное листьями салата, украшают кружочками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца, веточками укропа и подают к столу.

Мусс из куриного мяса в желе

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, сливки – 2 стакана, морковь вареная – 1 шт., желатин – 2 ст. ложки, орех мускатный тертый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. За несколько минут до окончания варки бульон солят. Затем курицу вынимают, мясо отделяют от костей и дважды пропускают через мясорубку, бульон процеживают.

Для приготовления желе берут 2 стакана бульона и добавляют в него предварительно разведенный в небольшом количестве воды желатин.

Половину полученной смеси вливают в куриный фарш, перемешивают, добавляют тертый мускатный орех, соль и взбитые сливки. Готовую массу выкладывают в форму, облитую с внутренней стороны оставшимся бульоном с желатином, ставят в холодильник на 3-4 часа.

Перед подачей к столу емкость с муссом ставят в горячую воду на 2-3 минуты, затем переворачивают на тарелку и снимают

форму. Украшают нарезанной кружочками морковью и веточками петрушки.

Мусс из куриного мяса с соусом из маринованных шампиньонов

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 3 л, шампиньоны маринованные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., сливки – 400 мл, майонез – 200 г, вино белое сухое – 100 г, желатин – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, лук зеленый измельченный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрубают на несколько частей, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют измельченный репчатый лук, соль, перец и варят до готовности. Затем курицу вынимают из бульона, остужают, мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку.

Фарш солят, перчат, смешивают с вином и разведенным в небольшом количестве бульона желатином. Добавляют взбитые сливки, кладут массу в форму, предварительно облитую холодной водой, и охлаждают в холодильнике.

Перед подачей к столу емкость с муссом опускают в горячую воду на 2-3 минуты, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

Для приготовления соуса майонез смешивают с сахаром, мелко нарезанными шампиньонами, петрушкой и зеленым луком. Приготовленным соусом поливают мусс.

Суфле из курицы с красным вином, приготовленное на пару

Ингредиенты

Мясо курицы белое – 300 г, вода – 3 стакана, молоко – 1 стакан, белок яичный – 1 шт., вино красное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы промывают и пропускают через мясорубку. Фарш протирают через сито, смешивают с вином, размягченным сливочным маслом и молоком. Полученную массу кладут в холодильник на 40 минут, после чего хорошо взбивают. Яичный белок охлаждают, взбивают в пену, перемешивают с фаршем, солят и перчат. Порционную форму смазывают сливочным маслом, обсыпают панировочными сухарями и заполняют приготовленным фаршем.

В широкую кастрюлю наливают воду и готовят суфле на пару.

Готовое суфле выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Заливное из куриной печени с яблоком

Ингредиенты

Печень куриная – 350 г, лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., апельсин – 1 шт., бульон куриный – 1 стакан, вино белое – 0,5 стакана, масло растительное – 2 ст. ложки, желатин – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Печень промывают, нарезают крупными кусками, обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) и выкладывают в глубокую тарелку. Лук и сладкий перец очищают, измельчают и пассеруют в оставшемся масле.

В 0,5 стакана холодного куриного бульона замачивают желатин, а оставшуюся часть бульона смешивают с вином, солью, перцем и доводят до кипения. Полученной смесью заливают обжаренную печень, вливают бульон с желатином и перемешивают.

Готовое блюдо украшают дольками апельсина, веточками петрушки и укропа и подают к столу.

Заливное из курицы с кукурузой и помидорами

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 2 л, помидоры – 2 шт., яйцо вареное – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., кукуруза консервированная – 250 г, желатин – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль.

Способ приготовления Курицу промывают, кладут в кастрюлю и заливают холодной водой, доводят до кипения и солят. В кипящий бульон кладут очищенные и нарезанные соломкой лук, морковь и корень сельдерея, варят 40 минут на слабом огне. Отварную курицу охлаждают, не вынимая из бульона. Затем отделяют мясо от костей и нарезают небольшими кусочками.

Предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды желатин растворяют в 3 стаканах горячего куриного бульона. На дно формы наливают 0,5 стакана приготовленной смеси и ставят в холодильник. После того как желе застынет, выкладывают на него кукурузу, сваренные в бульоне овощи, измельченную зелень петрушки. На овощи кладут кусочки куриного мяса, заливают оставшимся бульоном с добавлением желатина и ставят в холодильник.

Готовое блюдо вынимают из формы, кладут на тарелку, украшают дольками яйца и подают к столу.

Заливное из жареного цыпленка с маринованными овощами

Ингредиенты

Тушка цыпленка, желе мясное – 1 стакан, перец красный маринованный – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук

репчатый – 1 шт., маслины без косточек – 10 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цыпленка промывают, рубят на порционные куски, натирают перцем и солью и жарят в сливочном масле до готовности, после чего охлаждают. Затем куски цыпленка укладывают в неглубокую форму, заливают желе и ставят в холодильник на 2 часа.

Перед подачей к столу заливное украшают кольцами перца и лука, кружочками огурца, маслинами и листиками сельдерея.

Паштет из копченой грудки курицы с фасолью

Ингредиенты

Грудка курицы копченая – 200 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку курицы мелко нарезают или пропускают через мясорубку. Фасоль отваривают, растирают или пропускают через мясорубку. Лук очищают, мелко рубят и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Все продукты соединяют, перемешивают и растирают, добавляют соль и перец.

Паштет из мяса курицы с помидорами

Ингредиенты

Мясо курицы вареное – 200 г, масло сливочное – 50 г, помидоры – 2 шт., паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы пропускают через мясорубку. Масло растирают, добавляют измельченную зелень, томатную пасту, соль и перец. Все ингредиенты тщательно перемешивают, выкладывают в форму и охлаждают. Готовый паштет вынимают из формы, украшают предварительно вымытыми и нарезанными кружочками помидорами и подают к столу.

Паштет из копченой куриной грудки по-деревенски

Ингредиенты

Грудка куриная копченая – 150 г, хлеб ржаной – 50 г, лук репчатый – 1 шт., перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку мелко режут или пропускают через мясорубку, после чего смешивают с очищенным и мелко нарубленным луком, добавляют перец и тщательно растирают со ржаным хлебом.

Паштет из мяса курицы с горчицей

Ингредиенты

Филе курицы отварное – 300 г, горчица – 40 г, масло

сливочное – 40 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа измельченная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы, зелень и очищенный лук пропускают через мясорубку, добавляют яйцо. Горчицу смешивают со сливочным маслом. Все ингредиенты соединяют, солят, тщательно перемешивают и ставят на 20 минут в холодильник.

Паштет из куриной печени с морковью и луком

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные морковь и лук, печень измельчают, обжаривают в растительном масле, охлаждают и пропускают через мясорубку. Добавляют в массу соль, перец, размягченное сливочное масло и перемешивают. Готовый паштет ставят на 30 минут в холодильник.

Закуска из маринованных креветок

Ингредиенты

Креветки замороженные – 1 кг, вино белое – 100 мл, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимоны – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа и петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Креветки промывают и очищают от панцирей. Морковь, корень сельдерея, лук очищают, разрезают пополам, выкладывают в кастрюлю, вливают вино, добавляют лавровый лист и припускают на слабом огне в течение 15 минут. Затем добавляют очищенные креветки и готовят еще 5 минут. Креветки вынимают шумовкой, отвар процеживают, добавляют выжатый из лимонов сок и заливают этим бульоном креветки. Доводят до кипения, остужают. После этого креветки вынимают, посыпают зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Маринованное филе горбуши

Ингредиенты

Филе горбуши – 500 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 г, вино столовое – 50 мл, майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый – 3 листа, лист лавровый – 1 шт., зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь очищают, нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, добавляют лавровый лист, соль, перец, винно-уксусную смесь, все ставят на плиту и доводят

до кипения.

Филе промывают, заливают горячим маринадом, доводят до кипения и варят 10 минут, затем оставляют на 2 часа.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и кольца лука, посыпают измельченной зеленью, поливают майонезом и украшают листьями салата.

Закуска из маринованной скумбрии

Ингредиенты

Скумбрия – 500 г, уксус столовый – 50 г, вино белое – 100 мл, масло оливковое – 50 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень укропа, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную скумбрию нарезают кусочками. Из белого вина, уксуса и оливкового масла готовят маринад. Добавляют в него кружочки моркови и кольца репчатого лука, лавровый лист, тмин, соль, перец, куски рыбы, варят в течение 7-8 минут, после чего рыбе дают остыть в маринаде.

Перед подачей к столу кусочки рыбы выкладывают на широкое плоское блюдо, сверху аккуратно раскладывают кружочки моркови, посыпают измельченной зеленью укропа.

Креветки с маринованным луком

Ингредиенты

Мясо креветок консервированное – 300 г, вода – 1,5 стакана, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа – 30 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают воду, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают.

Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 часа. Мясо креветок поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Волованы с консервированным лососем

Ингредиенты

Тесто слоеное – 300 г, лосось консервированный – 1 банка, перец сладкий – 50 г, лук репчатый – 50 г, салат – 50 г, сыр твердых сортов – 70 г, майонез – 80 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 минут при температуре 270 °С. Очищенные репчатый лук и сладкий перец, салат шинкуют, заправляют майонезом, солят, перчат. Консервированную рыбу нарезают кусочками. Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы охлаждают, украшают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Закуска из кальмаров с морковью, луком и яблоком

Ингредиенты

Кальмары вареные – 200 г, морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и очищенным и нарезанным кольцами луком и подают к столу.

Закуска из сардин с овощами

Ингредиенты

Консервированные в масле сардины – 100 г, помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 4 шт., сыр тертый – 100 г, масло растительное – 100 г, вода – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо вареное – 1 шт., соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, хлеб белый пшеничный – 200 г, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 50 г, соль, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и воду. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Паштет из сельди

Ингредиенты

Масло сливочное размягченное – 125 г, филе сельди пряного

посола – 100 г, огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., маринад рыбный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди пропускают через мясорубку, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в течение 20 минут. Сахар разводят в небольшом количестве воды, добавляют 1 ч. ложку горчицы и соль.

Полученный раствор перемешивают с рыбным фаршем, нарезанным мелкими кубиками огурцом, соединяют с растертым маслом, натертой цедрой лимона, оставшейся горчицей, рыбным маринадом и перцем. Смесь тщательно взбивают.

Готовый паштет выкладывают на тарелку, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Паштет из тунца

Ингредиенты

Тунец – 500 г, хлеб – 2 ломтика, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, оливки без косточек – 15 шт., лимон – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, молоко – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Рыбу промывают, нарезают кусочками и жарят в растительном масле. Затем перекладывают на фарфоровую тарелку, сбрызгивают уксусом и посыпают измельченным укропом. Оставляют на сутки в холодильнике. По истечении указанного времени сливают сок, пропускают рыбу через мясорубку, добавляют размолотый черный перец, оливки, измельченный репчатый лук, размоченный в молоке хлеб, тщательно перемешивают. Сливочное масло разминают вилкой, соединяют с паштетом. Готовый паштет выкладывают на тарелку и украшают кружочками лимона.

Паштет из осетрины

Ингредиенты

Филе осетра – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., лимон – 1 шт., сливки – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра промывают, припускают, охлаждают и разминают. Помидоры ошпаривают, очищают от кожицы, мелко рубят и слегка отжимают. Очищенный лук и зелень укропа мелко нарезают. Все продукты перемешивают, заправляют майонезом и сливками, солят, перчат.

Паштет украшают дольками лимона и подают к столу.

Паштет из морской рыбы с грибами и творогом

Ингредиенты

Рыба морская – 300 г, грибы – 200 г, творог некислый – 200 г, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 30 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из рыбы удаляют кости, снимают кожу, полученное филе промывают, припускают в подсоленной воде. Очищенные лук и морковь нарезают кубиками и обжаривают в растительном масле.

Грибы промывают и отваривают в подсоленной воде. Остужают, нарезают кусочками. Творог смешивают с отварной рыбой, овоща-62

ми, грибами и пропускают всю массу через мясорубку. Добавляют размягченное сливочное масло, солят, перчат, тщательно вымешивают, формуют массу в виде батона и охлаждают.

Паштет подают к столу нарезанным порционными кусками.

Паштет из селедочного фарша с плавленым сыром

Ингредиенты

Фарш селедочный – 200 г, сыр плавленый – 200 г, картофель отварной – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, картофель и плавленый сыр пропускают через мясорубку, смешивают с селедочным фаршем. Добавляют размягченное сливочное масло, перчат, тщательно перемешивают и выкладывают на тарелку.

Паштет посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Паштет из консервированной рыбы с яйцами

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, яйца – 2 шт., масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный чеснок измельчают. Рыбные консервы разминают вилкой или деревянной ложкой, сваренные вкрутую яйца очищают и мелко рубят. Смешивают все подготовленные продукты, добавляют лимонный сок, масло, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Паштет выкладывают на тарелку, украшают веточками зелени и подают к столу.

Заливное из судака

Ингредиенты

Судак – 1 кг, вода – 2 л, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, желатин – 1 ч. ложка, лист лавровый – 3 00шт., соль, перец черный и душистый горошком – по 3 шт.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат и промывают. Отделяют голову, плавники, хвост, кладут их в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют очищенные морковь, корень петрушки и лук, солят и варят на среднем огне 25-30 минут. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист и варят еще 20-25 минут, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный бульон процеживают, смешивают с предварительно замоченным в небольшом количестве холодной воды желатином, доводят до кипения и снова процеживают.

Украшают рыбу ломтиками вареной моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки.

Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 часа.

Яйца, фаршированные мясом криля и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., мясо криля консервированное – 100 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 40 г, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной и смешивают с мясом криля. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Яйца, фаршированные лососем

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., лосось консервированный – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша рыбу разминают вилкой, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо,

посыпают сыром, зеленью петрушки, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Яйца, фаршированные шампиньонами и сыром

Ингредиенты

Шампиньоны маринованные – 100 г, яйца вареные – 4 шт., сыр острый тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, зеленью укропа и подают к столу.

Яйца с острой начинкой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки разминают вилкой, смешивают с майонезом, очищенным и измельченным чесноком, сыром, карри, солью и перцем. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные килькой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., оливки без косточек – 4 шт., килька пряного посола – 100 г, майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша из кильку разделывают на филе, пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают оливками и веточками петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные опятами

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., опята маринованные – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2

ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в сливочном масле. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы, добавляют пассерованный лук, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные крабовыми палочками

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., палочки крабовые – 150 г, сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают и мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют измельченные крабовые палочки, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом, смешанным с горчицей, посыпают сыром и подают к столу.

Помидоры с яично-сырной начинкой

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., яйца вареные – 5 шт., сыр тертый – 150 г, майонез – 100 г, кетчуп острый – 50 г, чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, толченый чеснок, майонез, кетчуп, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают маслинами и подают к столу.

Помидоры, фаршированные шпинатом и беконом

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., листья шпината – 500 г, бекон – 150 г, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Для приготовления фарша очищенный мелко нарезанный лук

жарят в масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанный бекон, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Все перемешивают и слегка остужают.

Помидоры наполняют фаршем, посыпают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Помидоры, фаршированные кукурузой

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., кукуруза консервированная – 200 г, сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют кукурузу, рубленую зелень петрушки, паприку, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные ветчиной и рисом

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., ветчина – 150 г, рис вареный – 150 г, майонез – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 3 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша лук очищают, мелко нарезают, добавляют рис, нарезанные кубиками ветчину и огурцы, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Баклажаны с чесноком и орехами

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 2 дольки, орехи грецкие очищенные – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень кинзы – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, затем обдают холодной водой, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку вместе с грецкими орехами, смешивают с толченым чесноком, маслом, лимонным соком и солью. Закуску выкладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Баклажаны запеченные

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 350 г, сыр – 250 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 минут. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, вынимают мякоть, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем. Половинки баклажанов наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут. Готовую закуску посыпают измельченной зеленью базилика и петрушки и подают к столу.

Закуска из жареных кабачков со свининой

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, свинина нежирная отварная – 200 г, шампиньоны маринованные – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, сухари панировочные – 4 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают, нарезают кружочками, солят, перчат, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле.

Помидор моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом.

В полученный фарш добавляют майонез, измельченную зелень петрушки (несколько веточек оставляют для украшения) и перемешивают.

Обжаренные кабачки выкладывают на блюдо, на середину каждого кружочка кладут небольшую порцию фарша, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Закуска из кабачков с мясом курицы и маслятами

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, филе куриное – 200 г, маслята маринованные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, вода – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают и нарезают кубиками. Филе курицы промывают и нарезают небольшими кусочками. Грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной кипяченой водой и мелко нарезают. Лук очищают и нарезают кольцами.

Кабачки, кусочки куриного филе, грибы и лук кладут в глубокую сковороду, солят, перчат, добавляют растительное масло, воду и тушат на слабом огне до готовности. Затем закуску перекладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Цуккини, тушенные с орехами

Ингредиенты

Цуккини – 600 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, масло сливочное – 50 г, вода – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, очищают и нарезают кубиками. Грецкие орехи толкут в ступке или измельчают ножом. Цуккини и орехи кладут в сковороду, добавляют воду и сливочное масло, тушат 10-15 минут под крышкой. За 5 минут до готовности добавляют соль и перец. Закуску охлаждают, перекладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью базилика и подают к столу.

Цуккини, запеченные с сыром

Ингредиенты

Цуккини – 500 г, сыр острый – 150 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сухари панировочные – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цукини моют, нарезают кружочками, сбрызгивают лимонным соком, солят и перчат. Лук очищают, нарезают кольцами и пассеруют в растительном масле. Сыр натирают на крупной терке.

Форму для запекания смазывают изнутри сливочным маслом, посыпают панировочными сухарями и выкладывают в нее слоями кружочки цуккини и пассерованный лук. Посыпают предварительно очищенным и измельченным чесноком, сыром и пекут в разогретой до 180 ˚С духовке 10 минут.

Закуска из патиссонов острая

Ингредиенты

Патиссоны – 500 г, лук репчатый – 3 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 150 г, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны моют, очищают, нарезают маленькими кубиками. Лук и чеснок очищают, лук нарезают полукольцами, чеснок рубят. Кубики патиссонов смешивают с луком, чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, солят и перчат.

Для приготовления соуса в майонез добавляют тертый хрен и перемешивают. Закуску поливают приготовленным соусом и подают к столу.

Закуска из шампиньонов и перепелиных яиц

Ингредиенты

Шампиньоны – 400 г, желатин – 20 г, яйца перепелиные вареные – 4 шт., зелень петрушки – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы нарезают крупными ломтиками, отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают. Предварительно замоченный желатин заливают грибным отваром и нагревают, помешивая, до полного растворения. В формочки кладут грибы, заливают бульоном с желатином и ставят в прохладное место на 1 час. Яйца очищают и разрезают каждое на 2 части.

Закуску украшают половинками яиц и веточками петрушки и подают к столу.

Кабачки фаршированные

Ингредиенты

Кабачки – 1 кг, сметана – 200 г, фарш свиной – 100 г, рис – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают, нарезают поперек кружочками толщиной 4-5 см и вынимают чайной ложкой семена так, чтобы получились чашечки. Подготовленные таким образом кабачки бланшируют в подсоленной воде в течении 3-4 минут.

Лук очищают, измельчают и пассеруют в 1 ст. ложке растительного масла. Фарш смешивают с промытым рисом и пассерованным луком, солят и перчат. Приготовленным фаршем наполняют кабачки и укладывают их в форму, смазанную оставшимся растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Форму накрывают алюминиевой фольгой и ставят в разогретую духовку на 20 минут.

Готовые кабачки поливают сметаной, смешанной с толченым чесноком, посыпают измельченной зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Глава 2. САЛАТЫ

Салат из свинины с грибами и яблоками

Ингредиенты

Свинина отварная – 200 г, грибы соленые – 100 г, сыр – 100 г, майонез – 100 г, яблоки – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезают кубиками, соленые грибы измельчают, яблоки и сыр натирают на терке.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – кусочки мяса, тертые яблоки и измельченные грибы. Заливают майонезом, солят, посыпают тертым сыром и украшают перьями зеленого лука.

Салат из свинины с редькой и репчатым луком

Ингредиенты

Филе свинины отварное – 200 г, майонез – 100 г, орехи грецкие очищенные – 70 г, масло растительное – 50 г, лук репчатый – 2 шт., редька – 1 шт., петрушка – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе свинины нарезают тонкими ломтиками, грецкие орехи измельчают. Редьку моют, очищают и натирают на крупной терке. Репчатый лук очищают, режут полукольцами и обжаривают в растительном масле.

Все ингредиенты смешивают в глубокой миске, добавляют майонез, солят, перчат. Салат перекладывают на блюдо, украшают петрушкой и подают к столу.

Салат из мяса с маринованными огурцами

Ингредиенты

Мясо вареное – 300 г, майонез – 100 г, лук репчатый – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают небольшим количеством майонеза и выдерживают в холодильнике в течение 1 часа. Очищенный лук мелко рубят, маринованные огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Все продукты соединяют, солят, заправляют оставшимся майонезом, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат из говяжьего языка

Ингредиенты

Язык говяжий вареный – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 3-4 шт., яйца – 3-4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и часть зелени укропа измельчают.

Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Салат мясной с овощами

Ингредиенты

Мясо вареное – 200 г, окорок – 200 г, язык вареный – 100 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, картофель вареный – 2 шт., яйца – 2 шт., свекла вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

Вареное мясо, окорок и язык нарезают мелкими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Картофель и свеклу очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурец и грибы нарезают соломкой. Продукты соединяют, заправляют майонезом и выкладывают готовый салат в глубокую емкость.

Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и кружками яиц.

Салат с бужениной и шампиньонами

Ингредиенты

Шампиньоны – 200 г, буженина – 100 г, майонез – 100 г, сыр – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., орехи грецкие – 4 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очищают, варят до готовности и нарезают ломтиками. Вареный картофель, буженину, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками (оставив немного буженины и грибов для украшения). Массу сбрызгивают лимонным соком, добавляют измельченные ядра грецких орехов, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из свинины с фасолью

Ингредиенты

Свинина вареная – 100 г, фасоль вареная – 100 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы соленые – 2 шт., яйца – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соус сметанный – 3 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свинину нарезают кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают кубиками. Огурцы, вареные морковь и яйца нарезают, добавляют фасоль, смешивают с мясом и картофелем, солят и выкладывают на блюдо.

Рубленый лук и натертый хрен смешивают со сметанным соусом, заправляют салат получившейся смесью, украшают оливками и подают к столу.

Салат «Царский»

Ингредиенты

Язык свиной вареный – 300 г, грибы маринованные – 200 г, филе куриное вареное – 100 г, майонез – 100 г, яйца – 2 шт., гранат – 1 шт., зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Язык и куриное филе нарезают небольшими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают. Грибы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Готовый салат перед подачей к столу посыпают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки и украшают зернами граната.

Салат из говядины с зеленым горошком

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, майонез – 100 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., картофель – 2 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают от кожуры и нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – полосками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к

столу украшают рубленой зеленью.

Салат «Любительский»

Ингредиенты

Телятина вареная – 300 г, масло кукурузное – 100 г, картофель – 5 шт., помидоры – 4 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают до готовности, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

На широкое блюдо выкладывают слой помидоров (несколько ломтиков оставляют для украшения), солят, перчат, укладывают ровным слоем кусочки мяса, перчат их, сверху выкладывают картофель, который тоже перчат и солят.

Для приготовления заправки яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками. Добавляют горчицу, соль, каперсы и все тщательно перемешивают. Однородную массу заправляют маслом и уксусом.

Перед подачей к столу салат поливают приготовленной заправкой, украшают дольками помидоров, мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Салат «Праздничный»

Ингредиенты

Мясо вареное – 200 г, ветчина – 100 г, язык отварной – 100 г, грибы маринованные – 100 г, майонез – 100 г, ананасы консервированные – 50 г, яйца – 3 шт., картофель – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль – по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, ветчину, язык и грибы нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и мелко нарезают. Ананасы нарезают кубиками. Все продукты соединяют, солят, заправляют майонезом, хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают измельченной зеленью.

Салат «Прибалтийский»

Ингредиенты

Говядина нежирная вареная – 300 г, филе сельди – 150 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., яблоки – 3 шт., огурцы

соленые – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезают небольшими кусочками и выкладывают в глубокую миску. Картофель отваривают, остужают, очищают и нарезают ломтиками. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину и мелко нарезают. Огурцы нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками.

Все продукты соединяют, добавляют майонез, соль, перемешивают и выкладывают в салатницу. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками помидоров, зеленью петрушки и листьями салата.

Салат с беконом и шампиньонами

Ингредиенты

Бекон – 200 г, шпинат – 100 г, майонез – 100 г, шампиньоны – 4 шт., яйца вареные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья салата – 2-3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, остужают. Одно яйцо разрезают на четвертинки, а второе измельчают. Бекон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат тщательно промывают и нарезают тонкими ломтиками. Складывают все ингредиенты в глубокую миску.

В салат добавляют майонез, солят и перчат. При подаче к столу салат выкладывают в тарелку и украшают четвертинками яйца и листьями салата.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают рубленой зеленью.

Салат из колбасы с белыми грибами

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, грибы белые соленые – 200 г, сметана – 200 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают кубиками. Колбасу нарезают соломкой, соленые грибы измельчают.

Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и тщательно перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают веточками укропа и петрушки.

Салат из свинины с кукурузой

Ингредиенты

Свинина вареная – 300 г, майонез – 200 г, кукуруза консервированная – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – кубиками.

Все продукты соединяют, добавляют кукурузу, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, перед подачей к столу украшают веточками зелени.

Салат печеночный

Ингредиенты

Печень говяжья – 200 г, яйца – 3 шт., огурец – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, листья салата – 1 пучок, зелень петрушки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень моют, кладут в сковороду, жарят на растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой. Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают пополам, нарезают тонкими полукружиями. Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют соломкой.

Часть зелени петрушки и зеленого лука рубят, кладут в глубокую емкость, смешивают с печенью, огурцом, солью, перцем, полученную массу тщательно перемешивают.

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – нарезанные яйца. Слой заливают майонезом (2 ст. ложки), сверху кладут печень с зеленью и огурцом и заправляют оставшимся майонезом. Готовое блюдо украшают веточками петрушки,

кружочками огурца, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Нежный»

Ингредиенты

Филе куриное – 200 г, фасоль белая консервированная – 200 г, майонез – 150 г, картофель вареный – 3 шт., яйца вареные – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Куриное филе пропускают через мясорубку, солят, перчат, формуют небольшие фрикадельки и отваривают. Вареные яйца очищают от скорлупы, два мелко рубят, а третье нарезают дольками для украшения. Картофель и огурцы нарезают кубиками, смешивают с рубленым яйцом и майонезом, добавляют фрикадельки и фасоль.

Салат выкладывают в глубокое блюдо, украшают дольками яйца, измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из копченой курицы

Ингредиенты

Окорочок куриный копченый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., кукуруза консервированная – 100 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают. Мясо отделяют от костей и нарезают небольшими полосками. Продукты смешивают с измельченной зеленью петрушки, репчатым луком, консервированной кукурузой и майонезом. Солят, перемешивают, перекладывают в салатницу, украшают перьями зеленого лука и подают к столу.

Салат из курицы с овощами

Ингредиенты

Филе куриное вареное – 200 г, майонез – 150 г, картофель – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., морковь – 3 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе нарезают кубиками, соленые огурцы и вареные картофель и морковь – тонкими ломтиками. Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы, два из них мелко рубят. Затем подготовленные продукты перемешивают, солят, перчат, добавляют зеленый горошек, заправляют майонезом и снова перемешивают.

Салат украшают натертым яйцом, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из курицы по-европейски

Ингредиенты

Тушка курицы, сельдерей – 300 г, майонез – 250 г, виноград темный – 200 г, лимон – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, мята и мелисса – по 2 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы варят до готовности в подсоленной воде, затем вынимают из бульона, остужают, отделяют мясо от костей и нарезают небольшими кусочками.

Сельдерей моют и, нарезав его ломтиками, смешивают с курицей. Сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком.

Виноград моют, разрезают каждую ягоду на 2 части, удаляют косточки и выкладывают в салат (несколько ягод оставляют для украшения). Майонез смешивают с орехами и мелко нарубленными листьями мяты и мелиссы, полученной смесью заправляют курицу, все солят. После этого салат ставят на 1 час в холодильник, а затем перекладывают в глубокую салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают листьями салата, виноградными ягодами и рубленым зеленым луком.

Салат из говяжьей печени с виноградом

Ингредиенты

Печень говяжья – 300 г, виноград темный без косточек – 100 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук и морковь очищают. Лук режут полукольцами, морковь – соломкой, жарят в сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 минут. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Салат мясной с белой фасолью

Ингредиенты

Мясо курицы жареное – 200 г, бекон – 150 г, фасоль белая вареная – 100 г, сметана – 50 г, майонез – 50 г, яйца – 4 шт., зелень укропа измельченная – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 веточки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и бекон нарезают небольшими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают ломтиками (одной яйцо оставляют для украшения). Все продукты соединяют, добавляют фасоль и укроп, солят, заправляют сметаной и майонезом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в блюдо и перед подачей к столу украшают веточками зелени и дольками одного яйца.

Салат из куриной печени

Ингредиенты

Печень куриная – 200 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., уксус 3%-ный – 3 ст. ложки, вино белое сухое – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и пересыпают тимьяном. Лук очищают, мелко рубят, жарят на растительном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 минут. Помидоры моют и нарезают дольками. Уксус смешивают с белым вином и горчицей.

Все продукты соединяют, солят, заправляют приготовленным соусом и аккуратно перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Салат из мяса цыпленка и стручковой фасоли

Ингредиенты

Мясо цыпленка вареное – 200 г, фасоль стручковая консервированная – 150 г, яблоки – 5 шт., яйца – 2 шт., майонез – 5 ст. ложек, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают соломкой. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и измельчают. Мясо цыпленка нарезают мелкими кубиками, затем все ингредиенты перемешивают. Добавляют консервированную фасоль, салат заправляют майонезом, добавляют соль и перец по вкусу.

Салат из говядины и белокочанной капусты

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, капуста белокочанная – 300 г, сметана – 100 г, яблоки – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок,

сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки нарезают кубиками. Корень сельдерея мелко нарезают или натирают на крупной терке. Мясо нарезают соломкой или небольшими кубиками. Все смешивают, добавляют хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешивают до получения однородной массы и выкладывают горкой в салатницу.

Готовый салат поливают сметаной и украшают веточками зелени и кружками моркови.

Салат из свинины и свеклы

Ингредиенты

Свинина нежирная вареная – 200 г, свекла вареная – 100 г, капуста белокочанная – 50 г, яблоко – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, кислота лимонная – 0,1 г, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную свеклу, белокочанную капусту и яблоко нарезают соломкой. Капусту перетирают с солью, отжимают сок, смешивают с яблоком, свеклой, добавляют майонез и лимонную кислоту.

Салат украшают кусочками мяса, яйца, огурца, помидора и рубленой зеленью петрушки.

Салат из утиного филе с яблоками и апельсином

Ингредиенты

Филе утиное жареное – 400 г, ветчина – 100 г, майонез – 50 г, сметана – 50 г, сыр твердых сортов – 50 г, яблоки – 2 шт., огурцы – 2 шт., апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Утиное филе нарезают соломкой. Апельсин очищают от кожуры, разделяют на дольки и разрезают каждую на 2-3 части. Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и натирают мякоть на крупной терке. Чтобы яблочная масса не потемнела, ее сразу же смешивают с кусочками апельсина. Ветчину нарезают небольшими кубиками, огурцы – соломкой. Все продукты соединяют, солят, заправляют сметаной и майонезом и тщательно перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром.

Салат из индейки с апельсинами

Ингредиенты

Филе индейки – 100 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, варят до готовности, остужают и нарезают соломкой. Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками.

Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют, предварительно удалив сердцевину. Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо кладут в салатницу, посыпают тертым сыром, измельченным зеленым луком и подают к столу.

Салат с мясом, перцем и капустой

Ингредиенты

Телятина вареная – 200 г, майонез – 100 г, капуста цветная – 500 г, перец сладкий – 1 шт., лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, очищенный сладкий перец – соломкой. Цветную капусту отваривают и разбирают на соцветия. Все ингредиенты соединяют, поливают майонезом, солят и перемешивают.

Салат подают к столу на стеклянном блюде, выложив полученную массу на листья зеленого салата и украсив ломтиками лимона.

Салат из говядины с макаронами

Ингредиенты

Макароны – 150 г, говядина вареная – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, маслины консервированные без косточек – 50 г, бекон – 50 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус томатный острый – 1 ч. ложка, листья салата, лук зеленый, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину и бекон нарезают соломкой, смешивают с отваренными макаронами, нарезанным тонкими кружками огурцом.

Полученную массу кладут в глубокую миску, добавляют консервированную кукурузу, солят, перчат, перемешивают и выкладывают в салатницу на листья салата.

В отдельной емкости смешивают майонез и острый томатный соус.

Готовое блюдо заправляют соусом, украшают зеленым луком, нарезанным ломтиками помидором, консервированными маслинами и подают к столу.

Салат из индейки с картофелем и соленым огурцом

Ингредиенты

Филе индейки вареное – 400 г, сметана – 200 г, картофель – 4 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, оливки без косточек, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают небольшими кусочками. Картофель варят до готовности, остужают, очищают и нарезают небольшими кубиками. Огурец нарезают соломкой. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют сметаной и аккуратно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают веточками зелени и оливками.

Салат из индейки с лимонным соком и орехами

Ингредиенты

Мясо индейки вареное – 500 г, майонез – 250 г, яйца – 3 шт., орехи лесные – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, салат зеленый – 50 г, сухари из пшеничного хлеба – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо нарезают небольшими кусочками. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, зеленый салат режут соломкой. Продукты соединяют, добавляют рубленые орехи, лимонный сок и майонез, солят, перчат. Перед подачей к столу в салат добавляют сухари, перемешивают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат из индейки с сельдереем

Ингредиенты

Мясо индейки вареное – 250 г, корень сельдерея – 100 г, оливки без косточек – 100 г, огурцы соленые – 3 шт., яйца – 2 шт., перец красный сладкий – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сок лимонный – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают соломкой. Очищенный корень сельдерея измельчают и тушат на сливочном масле до мягкости. Огурцы очищают и режут кружочками. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают на 8 частей каждое. Все эти продукты сбрызгивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец.

Все ингредиенты перемешивают вместе с майонезом и украшают оливками, веточками петрушки и нарезанным кружочками сладким перцем.

Салат из говядины с помидорами

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, тмин молотый – 0,5 ч. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками или соломкой, заливают растительным маслом, смешанным с тмином, и выдерживают в холодильнике в течение 1 часа. С помидоров снимают кожицу, разрезают их на половинки и нарезают ломтиками. Лук очищают и мелко рубят.

Все продукты соединяют, солят, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат с рыбными фрикадельками

Ингредиенты

Филе речной рыбы – 500 г, молоко – 100 г, сливки – 100 г, картофель – 5 шт., огурцы соленые – 3 шт., яйца – 2 шт., белок яичный – 1 шт., хлеб белый – 2 ломтика, майонез – 4 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, листья салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба замачивают в молоке, филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с хлебом. Добавляют в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешивают, добавляют яичный белок, соль и еще раз перемешивают. Из фарша формуют фрикадельки и отваривают их в подсоленной воде.

Очищенный картофель варят до готовности, остужают и нарезают кубиками, так же режут два огурца и соединяют их с картофелем. Добавляют консервированный горошек, солят и заправляют майонезом.

Салат выкладывают горкой в салатницу, сверху раскладывают фрикадельки и украшают измельченными листьями салата, ломтиками вареных яиц и соленого огурца.

Салат селедочный

Ингредиенты

Сельдь малосольная – 1 шт., картофель – 2 шт., яблоки моченые – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., молоко – 200 г, сметана – 100 г, лимон – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отваривают в мундире, остужают и нарезают небольшими кусочками. Сельдь разделывают, вымачивают в течение 1 часа в молоке, просушивают на чистой салфетке и мелко нарезают. Два яблока очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают мякоть кубиками, третье яблоко нарезают дольками и оставляют для украшения. Лук очищают и мелко рубят.

Все ингредиенты соединяют вместе, солят, перчат, сбрызгивают соком половины лимона и заправляют сметаной, смешанной с горчицей.

Готовый салат выкладывают горкой в салатницу, украшают дольками яблока, лимона и веточками зелени.

Салат «Итальянский»

Ингредиенты

Филе морской рыбы свежемороженной – 500 г, маслины без косточек – 50 г, яйца – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, горчица молотая – 0,5 ч. ложки, листья салата – 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления Филе рыбы варят в подсоленной воде, остужают и нарезают небольшими кусочками.

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают кубиками. Лук и перец болгарский очищают и нарезают полукольцами. Помидор моют и режут дольками. Все ингредиенты смешивают, солят и перчат.

Для приготовления соуса в растительное масло добавляют уксус, горчицу и тщательно перемешивают.

Листья салата моют, сушат и выстилают ими дно блюда. Сверху выкладывают салат, поливают его соусом и украшают маслинами.

Салат из трески и овощей

Ингредиенты

Филе трески свежемороженой – 300 г, картофель – 5 шт., морковь – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Треску варят в подсоленной воде, остужают и нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь моют, варят до готовности, остужают, очищают и нарезают кубиками. Все смешивают, солят, перчат и заправляют соусом, приготовленным из майонеза, уксуса и хрена.

Готовый салат посыпают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из морской рыбы

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, майонез – 100 г, оливки без косточек – 50 г, картофель – 3-4 шт., яйца – 3 шт., огурец соленый – 1 шт., белый хлеб – 2 ломтика, сливочное масло – 2 ст. ложки, сливки – 0,5 стакана, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба замачивают в сливках. Филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с хлебом. В фарш добавляют сливочное масло, желтки, перец, соль и хорошо перемешивают до образования однородной массы. Из фарша делают фрикадельки и отваривают в подсоленной воде.

Картофель отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают кубиками. Огурец также нарезают кубиками. Все смешивают, добавляют консервированный горошек и заправляют майонезом.

Готовый салат выкладывают в салатник горкой, сверху украшают фрикадельками, оливками и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельди с овощами

Ингредиенты

Филе сельди малосольной – 300 г, фасоль стручковая консервированная – 100 г, майонез – 100 г, оливки без косточек – 50 г, яйца – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., яблоки – 2 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лимон – 0,5 шт., зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают небольшими кусочками, стручки фасоли – ромбиками. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и сбрызгивают лимонным соком. Картофель и морковь моют, варят до готовности, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Огурцы нарезают тонкой соломкой. Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают от скорлупы и нарезают дольками.

Готовый салат перед подачей к столу украшают дольками яиц, оливками, веточками петрушки и укропа.

Салат из сельди с лимоном и помидорами

Ингредиенты

Филе сельди малосольной – 300 г, майонез – 100 г, яйца – 5 шт., помидор – 1 шт., лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – 1 пучок.

Способ приготовления

Помидор моют, нарезают кружочками, лимон – тонкими ломтиками. Филе нарезают небольшими ломтиками. Яйца варят вкрутую, очищают и разрезают на половинки. На каждую половинку кладут селедочный ломтик, смазывают майонезом, сверху кладут ломтик лимона.

Листья салата моют, сушат и кладут на блюдо. На листья

выкладывают половинки яиц с селедкой. Готовое блюдо украшают кружочками помидора, веточками петрушки и укропа.

Салат из копченой осетрины

Ингредиенты

Филе осетра копченого – 200 г, майонез – 100 г, картофель – 2-3 шт., яйца – 2 шт., хрен тертый – 1-2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра нарезают небольшими кусочками. Яйца варят вкрутую, очищают от скорлупы и мелко рубят. Картофель моют, варят до готовности, остужают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кусочками. На широкое блюдо выкладывают слоями кусочки филе, нарезанные яйца и картофель. Каждый слой смазывают соусом, приготовленным из майонеза и хрена. Готовый салат украшают веточками зелени петрушки и укропа.

Салат из скумбрии с шампиньонами

Ингредиенты

Скумбрия соленая – 1 шт., шампиньоны – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 2 шт., помидор – 1 шт., молоко – 1 стакан, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Рыбу чистят, удаляют кости и вымачивают филе в молоке. Затем филе нарезают тонкими полосками и укладывают в селедочницу.

Картофель варят в мундире до готовности, остужают, чистят, нарезают кубиками и укладывают на рыбу. Грибы промывают, нарезают небольшими кусочками и жарят на растительном масле. Лук мелко рубят, смешивают с грибами, выкладывают на картофель и заливают майонезом. Помидор нарезают кружочками, выкладывают его сверху. Салат посыпают измельченными зеленью петрушки и зеленым луком и подают к столу.

Сельдь под шубой

Ингредиенты

Сельдь соленая – 1 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., свекла – 1 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 250 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сельдь чистят, отделяют филе и нарезают его небольшими кусочками. Рыбу ровным слоем выкладывают в селедочницу и смазывают майонезом. Лук очищают, мелко рубят и выкладывают на слой рыбы. Поливают его растительным маслом. Остальные овощи и яйцо отваривают, чистят.

Картофель нарезают кубиками, свеклу и морковь натирают на крупной терке. Слой картофеля укладывают на лук, смазывают майонезом. Морковь выкладывают на картофельный слой, смазывают майонезом, затем кладут свеклу и тоже смазывают майонезом.

Яйцо нарезают кружочками, выкладывают сверху на салат.

Салат «Мимоза»

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, майонез – 1 банка, яйца вареные – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель и морковь варят до готовности, остужают и натирают на крупной терке. Лук очищают и нарезают мелкими кубиками. Белки отделяют от желтков, желтки натирают на мелкой терке (часть оставляют для украшения), а белки мелко нарезают.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, на них – рыбные консервы, измельченные с помощью вилки, слой поливают майонезом. После этого кладут слой измельченных белков, лук и картофель. Вновь все поливают майонезом. Далее кладут слой моркови и смазывают майонезом. Салат украшают тертым желтком и подают к столу.

Салат из сома с яблоками и орехами

Ингредиенты

Филе сома – 200 г, майонез – 50 г, орехи грецкие – 50 г, яблоки – 3 шт., лимон – 0,5 шт., салат зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Филе сома отваривают в подсоленной воде, остужают и разминают вилкой до однородного состояния. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками (несколько ломтиков оставляют для украшения). Грецкие орехи толкут в ступке, листья салата нарезают небольшими полосками, оставив несколько листьев для украшения. Все ингредиенты перекладывают в глубокую миску, добавляют майонез, соль и перемешивают.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают листьями зеленого салата, ломтиками яблок и лимона.

Салат из печени трески

Ингредиенты

Печень трески консервированная – 100 г, фасоль стручковая – 100 г, яйца вареные – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают и нарезают мелкими кубиками (белок одного яйца оставляют для украшения). Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Стручковую фасоль нарезают кусочками длиной 3-4 см, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают с помощью вилки.

В глубокой миске перемешивают все ингредиенты, солят. При подаче к столу салат выкладывают на тарелку, заправляют майонезом, посыпают тертым белком и украшают мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из трески с маринованными огурцами

Ингредиенты

Филе трески свежемороженой – 200 г, майонез – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Филе трески отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают кубиками. Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают и нарезают кубиками. Маринованные огурцы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, добавляют майонез, солят и перчат.

При подаче к столу салат выкладывают на тарелку и украшают мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из камбалы с креветками

Ингредиенты

Филе камбалы свежемороженой – 300 г, майонез – 150 г, креветки вареные очищенные – 150 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления Филе камбалы отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают кубиками. Огурцы и помидоры моют, нарезают ломтиками. Все ингредиенты смешивают, добавляют майонез, солят и перчат.

Салат выкладывают горкой на блюдо, украшают креветками, оливками и веточками петрушки.

Салат из сельди с овощами

Ингредиенты

Филе сельди малосольной – 500 г, картофель – 5 шт., яйца – 4 шт., помидоры – 3 шт., огурцы – 3 шт., перец болгарский – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, масло растительное – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают небольшими кусочками. Картофель и

яйца варят до готовности, очищают и нарезают кубиками. Свежие овощи моют и мелко нарезают.

Подготовленные продукты смешивают, добавляют растительное масло, измельченный зеленый лук, соль и перец. Салат перемешивают, выкладывают в салатницу и украшают веточками укропа и петрушки.

Салат из стерляди со сливками

Ингредиенты

Стерлядь вареная – 200 г, икра черная – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, яйца – 6 шт., салат зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, черную икру, сливки и нарезанную маленькими кусочками вареную стерлядь смешивают, наполняют получившейся смесью белки. Сверху украшают красной икрой.

К столу салат подают на блюде, выстеленном листьями зеленого салата.

Салат из скумбрии с овощами

Ингредиенты

Скумбрия консервированная – 1 банка, майонез – 100 г, картофель вареный – 3 шт., морковь вареная – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную рыбу разминают вилкой, подготовленные картофель, морковь, лук и огурцы нарезают кубиками. Овощи и рыбу кладут в глубокую миску, добавляют тертый хрен, майонез, солят и перчат. Все хорошо перемешивают и выкладывают в салатницу.

Готовый салат украшают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из осетрины с зеленым горошком

Ингредиенты

Филе осетрины вареной – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезают кусочками, яйца очищают и измельчают (одно оставляют для украшения). Лук очищают и нарезают полукольцами. Все ингредиенты смешивают, добавляют

консервированный зеленый горошек и майонез, солят и перчат.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают дольками яйца, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Салат из скумбрии и сыра

Ингредиенты

Скумбрия консервированная – 1 банка, сыр твердых сортов – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Рыбу разминают вилкой. Яйца очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами. Все ингредиенты соединяют, солят и заправляют майонезом.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из камбалы с маринованными огурцами

Ингредиенты

Филе камбалы свежемороженой – 300 г, майонез – 100 г, картофель – 4 шт., яйца – 3 шт., огурцы маринованные – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе камбалы отваривают в подсоленной воде, слегка остужают и нарезают небольшими кусочками. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают. Картофель варят до готовности, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Лук очищают и шинкуют, огурцы нарезают соломкой. Все ингредиенты смешивают, солят, перчат и заправляют салат майонезом. Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Салат из осетрины с хреном

Ингредиенты

Филе осетрины вареное – 300 г, майонез – 250 г, картофель вареный – 5 шт., огурцы соленые – 2 шт., хрен тертый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, лук-порей – 1 пучок, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетрины нарезают соломкой, картофель и огурцы – мелкими кубиками. Все ингредиенты смешивают, добавляют измельченные зелень (несколько веточек оставляют для украшения) и лук-порей, солят и заливают соусом, приготовленным из майонеза, лимонного сока и тертого хрена.

Салат украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из трески с овощами

Ингредиенты

Филе трески свежемороженой – 300 г, майонез – 100 г, оливки без косточек – 70 г, огурец – 1 шт., яблоко – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, листья салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу отваривают в подсоленной воде, остужают и нарезают небольшими кусочками. Подготовленные яблоко, огурец, помидор и сладкий перец также нарезают небольшими кусочками. Все ингредиенты смешивают, солят, добавляют майонез, еще раз перемешивают и выкладывают на блюдо, выстеленное листьями салата.

Готовый салат украшают оливками, веточками петрушки и подают к столу.

Салат «Морской пир»

Ингредиенты

Креветки очищенные замороженные – 250 г, мидии замороженные – 250 г, семга малосольная – 150 г, маслины без косточек – 100 г, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки и мидии жарят на сковороде на растительном масле в течение 5-7 минут, солят, перчат и остужают. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают. Морепродукты смешивают с яйцами, добавляют нарезанную тонкими полосками семгу, свежевыжатый лимонный сок (несколько долек лимона оставляют для украшения) и перемешивают.

На блюдо выкладывают листья салата, на них – приготовленную массу, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Салат из креветок

Ингредиенты

Креветки вареные очищенные – 300 г, майонез – 100 г, перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец, лук и яблоко очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень петрушки измельчают, оставив несколько веточек для украшения. Все ингредиенты смешивают, добавляют креветки, майонез, соль и перец. Приготовленный салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Салат из камбалы с рисом

Ингредиенты

Камбала свежемороженая – 300 г, кукуруза консервированная

– 1 банка, майонез – 200 г, рис отварной – 150 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Камбалу варят до готовности, остужают, нарезают кусочками. Лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень укропа измельчают, оставив несколько веточек для украшения. В глубокой миске смешивают консервированную кукурузу, рис, рыбу, лук и зелень. Добавляют майонез, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Готовый салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Салат из кальмара и риса

Ингредиенты

Кальмар свежемороженый – 200 г., рис вареный – 100 г, яйца – 3-4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 150 г, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмара моют и варят в подсоленной воде 4-5 минут, затем нарезают соломкой и смешивают с рисом, очищенным и нашинкованным репчатым луком. Сваренные яйца очищают, режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают.

Перед подачей к столу салат украшают зеленью петрушки и укропа.

Салат «Морской коктейль»

Ингредиенты

Филе трески вареной – 300 г, осьминоги консервированные – 150 г, креветки вареные очищенные – 100 г, морские гребешки консервированные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески нарезают кубиками, осьминога – кольцами и сбрызгивают лимонным соком. Лук нарезают кольцами, огурец – кубиками. Овощи смешивают с нарезанной треской, креветками, гребешками, солят, перчат, заправляют оливковым маслом и перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают кусочками осьминога, веточками петрушки и подают к столу.

Салат из креветок с апельсинами

Ингредиенты

Креветки очищенные свежезамороженные – 500 г, апельсины – 2 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по

вкусу.

Способ приготовления

Креветки слегка обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат в течение 3-5 минут. Апельсины и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко нарезают кубиками, апельсины делят на дольки и снимают с них кожицу. Подготовленные креветки смешивают с фруктами, солят, перчат и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары консервированные – 300 г, помидоры – 2 шт., шпинат – 1 пучок, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, кинза – 1-2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат моют, обсушивают и кладут в салатницу. Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры, мелко нарубленный лук и кусочки кальмаров. Оливковое масло смешивают с винным уксусом, приправляют солью и молотым перцем и заливают салат полученным соусом.

Перед подачей к столу салат украшают листьями кинзы.

Салат из креветок с фруктами

Ингредиенты

Креветки свежезамороженные очищенные – 500 г, апельсин – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Салат моют, обсушивают и кладут в салатницу. Креветки жарят на разогретом сливочном масле до готовности, снимают со сковороды и выкладывают горкой на салат. Яблоко и апельсин очищают, яблоко нарезают ломтиками, апельсин разделяют на дольки и снимают с каждой кожицу. Подготовленные фрукты выкладывают вокруг креветок.

Оливковое масло смешивают с апельсиновым соком, солью и перцем и поливают приготовленным соусом салат.

Салат «Южноазиатский»

Ингредиенты

Морковь корейская – 100 г, огурцы – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., листья сельдерея – 6 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, соус французский – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Листья сельдерея моют, нарезают кусочками, солят и складывают в глубокую тарелку. Огурцы моют, очищают от

кожицы и нарезают тонкими кружочками. Зеленый перец чили измельчают. Огурец, перец и листья сельдерея кладут на 20-30 минут в воду, затем дают ей стечь, выкладывают все в салатницу, добавляют корейскую морковь и поливают французским соусом, смешанным с соевым.

Салат из кальмаров с шампиньонами

Ингредиенты

Кальмары свежезамороженные – 250 г, шампиньоны – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, салат листовой – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренных кальмаров смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, мякоть нарезают кубиками. Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками, затем смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре кальмаров, а по краям распределяют смесь из авокадо и шампиньонов.

Салат «Экзотический»

Ингредиенты

Орехи грецкие – 100 г, ананас – 2 ломтика, грейпфруты – 2 шт., бананы – 2 шт., авокадо – 1 шт., листья латука – 3 шт., соус китайский – 1 ст. ложка, соус французский – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Грецкие орехи измельчают. Ломтики ананаса, очищенные грейпфруты, бананы и авокадо нарезают мелкими кубиками, соединяют с орехами и заправляют смесью французского и китайского соусов.

На блюдо выкладывают листья латука, сверху – готовый салат, который украшают взбитыми сливками.

Салат морковный с грибами

Ингредиенты

Морковь – 500 г, грибы маринованные – 500 г, майонез – 200 г, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 100 г, зелень кинзы – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь, нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле (70 г) до золотистого цвета. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют нарезанные

грибы, майонез и выкладывают салат в салатницу. Посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Салат из моркови с яблоками и капустой

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., яблоко – 1 шт., капуста квашенная – 100 г, сметана – 100 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко моют и натирают на терке, затем все перемешивают, добавляют капусту, сметану и сахар по вкусу.

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 1 вилок, яблоко кислое – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук чистят, моют, мелко нарезают. Яблоко моют и нарезают мелкими кубиками. Капусту моют, шинкуют и растирают с солью и сахаром. Затем все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют тертый хрен и лимонный сок. Приготовленную смесь выкладывают в салатницу горкой и украшают зеленью укропа и петрушки.

Салат из красной фасоли с сыром

Ингредиенты

Фасоль красная – 100 г, сыр твердых сортов – 100 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, сахар, уксус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замачивают на 3-4 часа в холодной воде, после чего отваривают в той же воде и откидывают на сито. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и измельчают.

В готовую фасоль добавляют очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, измельченное яйцо, растительное масло, смешанное с уксусом, соль, сахар и все перемешивают. Перед подачей к столу салат посыпают натертым на крупной терке сыром и измельченной зеленью петрушки.

Салат из белой фасоли и бекона

Ингредиенты

Фасоль белая консервированная – 1 банка, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., бекон – 200 г, майонез – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль смешивают с нарезанным соломкой беконом.

Добавляют натертый на крупной терке сыр, нарезанные мелкими кусочками два помидора и лук.

Затем все перемешивают, солят, перчат, поливают майонезом и выкладывают в салатницу. Салат украшают кружочками помидора и веточками петрушки.

Салат из стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и дают стечь воде. Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают дольками. Затем фасоль укладывают на блюдо, добавляют толченый чеснок, сверху кладут нарезанные кружочками огурцы и помидоры и заливают все соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с белым вином, сахаром, солью и перцем. Салат украшают дольками яиц и веточками петрушки.

Салат из красной фасоли

Ингредиенты

Фасоль красная – 300 г, перец болгарский – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, сметана – 3 ст. ложки, кетчуп острый – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промывают, замачивают в холодной воде на несколько часов, варят до готовности и откидывают на сито. Затем фасоль тушат со сливочным маслом в течение 5-10 минут, добавляют кетчуп, толченый чеснок, нарезанные кубиками лук и болгарский перец, натертую на терке морковь, соль и перец.

Готовый салат выкладывают в салатницу, заправляют сметаной и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из стручковой фасоли и цветной капусты

Ингредиенты

Фасоль зеленая стручковая – 100 г, цветная капуста – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень кинзы и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, откидывают на сито, остужают. Добавляют отваренную и разобранную на соцветия капусту. Затем

посыпают солью, перцем, мелко нарезанным и обжаренным луком, заправляют растительным маслом и перемешивают.

Салат украшают зеленью кинзы и петрушки и подают к столу.

Салат из свеклы и краснокочанной капусты

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., капуста краснокочанная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, запекают в духовке, остужают. Свежую краснокочанную капусту шинкуют, добавляют сахар и соль, растирают руками, смешивают с нарезанной небольшими кусочками печеной свеклой. Затем добавляют орехи, измельченную дольку чеснока и заправляют салат майонезом, смешанным с лимонным соком и сахаром.

Салат грибной

Ингредиенты

Грибы белые сухие – 200 г, майонез – 100 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, чистят и мелко нарезают. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3-4 часа в холодной воде, затем варят до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу. Добавляют натертый хрен и заправляют майонезом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Салат с черносливом, курагой и рисом

Ингредиенты

Чернослив – 100 г, курага – 100 г, рис вареный – 100 г, сметана – 4 ст. ложки, орехи грецкие – 3 ст. ложки, сахар или соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив и курагу заливают небольшим количеством горячей воды и дают настояться. Затем нарезают их ломтиками, добавляют рис. Салат заправляют сметаной, сахаром или солью, посыпают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Салат из свеклы с орехами и чесноком

Ингредиенты

Свекла – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 100 г, чеснок – 3

дольки, уксус столовый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу варят до готовности, остужают, очищают от кожицы и мелко нарезают. Грецкие орехи измельчают. Очищенный и измельченный чеснок растирают с солью. Затем все ингредиенты соединяют, перемешивают, добавляют уксус, майонез, посыпают нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров, красной фасоли и сельдерея

Ингредиенты

Помидоры – 2 шт., фасоль красная вареная – 150 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень сельдерея, салат зеленый, соль.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют мелко нарезанную зелень сельдерея. Все перемешивают, солят, заправляют майонезом. Затем добавляют фасоль, выкладывают салат в салатницу и украшают листьями зеленого салата.

Салат из белокочанной капусты и кукурузы

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, кукуруза консервированная – 1 банка, картофель – 3 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, веточки зелени, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту и морковь шинкуют, добавляют соль, сахар и перетирают руками. Картофель отваривают в мундире, чистят и нарезают кубиками. Все перемешивают, добавляют кукурузу.

Заправляют салат растительным маслом, выкладывают в глубокую салатницу и украшают зеленью.

Салат из белокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 200 г, яблоки – 2 шт., морковь – 1 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту и морковь шинкуют, яблоки очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Все перемешивают, посыпают солью и сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют майонезом. Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают нарезанной зеленью петрушки.

Салат из краснокочанной капусты с щавелем

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 200 г, майонез – 100 г, яблоки – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень щавеля – 1 пучок, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного соли, сахара и перетирают руками до выделения сока. Одно яблоко моют, натирают на крупной терке. Очищенный лук, один огурец и щавель мелко нарезают. Все ингредиенты смешивают, заправляют майонезом и выкладывают в салатницу.

Перед подачей к столу салат украшают дольками яблока, кусочками огурца и веточками петрушки.

Салат из цуккини с помидорами

Ингредиенты

Цуккини – 200 г, помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Молодые цуккини нарезают соломкой, помидоры, огурец и очищенный лук – кубиками, зелень укропа и петрушки измельчают (несколько веточек оставляют для украшения). Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с лимонным соком, сахаром и солью.

Готовый салат украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., яйца – 3 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сахар – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мытые помидоры и сваренные вкрутую очищенные яйца нарезают кружочками, складывают в салатницу, солят и поливают соусом, приготовленным из растительного масла, смешанного с сахаром, уксусом и солью.

Готовый салат перед подачей к столу украшают измельченной зеленью петрушки.

Салат с помидорами и оливками

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., лимон – 1 шт., оливки без косточек – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают дольками, укладывают горкой в салатницу, поливают соком 0,5 лимона и солят. По краям укладывают оливки. Посыпают измельченным зеленым луком и рубленой зеленью петрушки. Затем поливают салат растительным маслом и украшают кружочками лимона.

Салат «Балканский»

Ингредиенты

Перец сладкий – 5 шт., яйца – 5 шт., помидоры – 3 шт., баклажан – 1 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец очищают, нарезают соломкой, солят и выкладывают на блюдо. Баклажаны нарезают кубиками и жарят на растительном масле до золотистого цвета. На перец слоями кладут ломтики двух помидоров, баклажаны и сваренные вкрутую яйца. Салат заправляют майонезом, смешанным с растительным маслом, и украшают кружочками помидора и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из помидоров, брынзы и оливок

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., брынза – 100 г, оливки без косточек – 100 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, нарезают кружочками, добавляют натертую на терке брынзу, оливки, все перемешивают, солят, посыпают измельченной зеленью петрушки и заправляют майонезом.

Салат из помидоров и брынзы

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., перец сладкий – 4 шт., брынза – 150 г, лук зеленый, зелень укропа, петрушки, сельдерея и базилика – по 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Овощи моют, нарезают, добавляют измельченные зелень и лук, солят и перемешивают. Массу перекладывают в салатницу, посыпают измельченной брынзой и поливают растительным маслом.

Салат из баклажанов и стручковой фасоли

Ингредиенты

Фасоль стручковая консервированная – 100 г, баклажаны – 2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, базилик – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают, нарезают соломкой, добавляют стручковую фасоль, измельченный базилик (несколько листиков оставляют для украшения), растительное масло, лимонный сок, толченый чеснок и соль. После этого все перемешивают, выкладывают в салатницу, украшают листиками базилика и подают к столу.

Салат из печеных баклажанов с сыром и оливками

Ингредиенты

Оливки без косточек – 100 г, сыр – 100 г, баклажаны – 5 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, остужают, чистят и мелко нарезают. Затем обжаривают их 3-4 минуты в растительном масле, непрерывно помешивая. После этого баклажаны остужают, солят, смешивают с толченым чесноком и нарезанными оливками. Салат выкладывают горкой на блюдо, посыпают натертым на крупной терке сыром и подают к столу.

Салат из баклажанов с зеленым горошком

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 100 г, баклажаны – 2 шт., помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 пучок, соль.

Способ приготовления

Баклажаны моют, чистят, разрезают вдоль и варят до готовности. Затем охлаждают и нарезают соломкой, добавляют зеленый горошек, нарезанные кубиками помидоры, измельченную кинзу и толченый чеснок. Из половины лимона выжимают сок, смешивают с растительным маслом и солью, заправляют полученной смесью салат и дают постоять в течение 1 часа.

Вторую половину лимона нарезают кружочками, украшают ими готовый салат и подают к столу.

Салат из мороженого с курагой

Ингредиенты

Курага – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, изюм – 100 г, мороженое – 100 г, апельсин – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Курагу заливают кипятком и оставляют на 20 минут, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут. Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с изюмом. В массу кладут сметану и мороженое. Готовый салат выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Салат фруктовый со сгущенным молоком

Ингредиенты

Дыня – 100 г, киви – 4 шт., ананас – 4 ломтика, бананы – 3 шт., авокадо – 1 шт., йогурт ванильный – 100 г, молоко сгущенное – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими кусочками и смешивают. Изюм на 20 минут замачивают в горячей воде, затем

откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой.

Салат заливают сладким соусом приготовленным из сгущенного молока и йогурта и на 1 час ставят в прохладное место. После этого салат посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Салат творожный с ягодами

Ингредиенты

Клубника – 300 г, смородина красная – 100 г, виноград зеленый без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют по несколько ягод для украшения). Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику, смородину и виноград, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 40-50 минут. Охлажденный салат раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами клубники, смородины и винограда и подают к столу.

Салат фруктовый «Витаминный»

Ингредиенты

Виноград зеленый без косточек – 100 г, сливы – 8 шт., мандарины – 2 шт., киви – 2 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., йогурт ванильный – 200 г.

Способ приготовления

Яблоко и грушу моют и нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Виноград нарезают кружочками. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатник и подают к столу.

Салат ананасовый

Ингредиенты

Ананасы консервированные – 1 банка, изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, йогурт – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Способ приготовления

Ананасы нарезают кубиками. Изюм замачивают в горячей воде на 20 минут, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с ананасами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным с йогуртом. Готовый салат ставят в холодное место на 30 минут, а затем подают к столу.

Салат «Летняя радость»

Ингредиенты

Клубника – 100 г, малина – 100 г, красная смородина – 100 г, черешня – 100 г, яблоки – 2 шт., вино белое – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Подготовленные яблоки и клубнику нарезают кружочками. В прозрачный салатник выкладывают слои в следующем порядке: яблоки, клубника, смородина, малина. Сверху украшают ягодами черешни.

Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают салат и подают к столу.

Салат из черешни с мороженым

Ингредиенты

Черешня – 300 г, мороженое – 100 г, пудра сахарная – 6 ст. ложек, орехи грецкие измельченные – 6 ст. ложек, сливки – 6 ст. ложек, йогурт – 4 ст. ложки, корица по вкусу.

Способ приготовления

Черешню моют и удаляют косточки. Сливки, йогурт, сахарную пудру и корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают черешню, добавляют измельченные орехи, перемешивают и подают к столу.

Фруктово-ягодный салат с ванильным йогуртом

Ингредиенты

Абрикосы – 6 шт., апельсин – 1 шт., клубника – 70 г, черешня – 70 г, йогурт – 50 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Абрикосы и черешню моют и удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из йогурта, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Салат фруктовый с орехами

Ингредиенты

Виноград без косточек – 100 г, яблоки – 3 шт., груши – 5 шт., сливы – 15 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие очищенные – 50 г.

Способ приготовления

Мытые груши, яблоки, виноград и сливы, из которых удалены косточки, нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Салат фруктовый с творогом

Ингредиенты

Творог – 100 г, изюм – 50 г, персики – 3 шт., яблоки – 3 шт., сливки – 4 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Персики моют, удаляют косточки и нарезают кусочками. Яблоки моют и нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой и перекладывают в салатник.

Салат фруктово-ягодный с творогом

Ингредиенты

Черешня – 200 г, киви – 100 г, персики – 100 г, йогурт сливочный – 100 г, творог – 100 г, виноград без косточек – 70 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Киви очищают от кожуры. Черешню и персики моют и удаляют косточки. После этого виноград (несколько ягод отложить для украшения), черешню, киви и персики измельчают и смешивают с творожной массой. Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 40 минут в прохладное место. Перед подачей к столу салат украшают виноградом.

Салат персиковый с орехами

Ингредиенты

Персики – 300 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Персики моют, удаляют косточки и нарезают мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают с персиками и заливают взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 1 час в прохладное место.

Салат «Цитрусовый фейерверк»

Ингредиенты

Апельсины – 2 шт., мандарины – 2 шт., грейпфрут красный – 1 шт., кумкват – 3 шт., йогурт – 100 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут, мандарины и кумкват очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из йогурта и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Салат грушевый с курагой

Ингредиенты

Курага – 100 г, сметана – 50 г, груши – 2 шт., пудра сахарная

и корица по вкусу.

Способ приготовления

Курагу заливают кипятком и оставляют на 15-20 минут, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо. Груши моют, нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и посыпают корицей.

Салат из ананасов, дыни и бананов

Ингредиенты

Ананасы консервированные – 100 г, дыня – 100 г, сметана или йогурт – 100 г, бананы – 2 шт., сахар, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы нарезают кубиками. Бананы и дыню очищают и нарезают ломтиками. Фрукты смешивают, заливают йогуртом или сметаной, смешанной с сахаром и ванилином, перемешивают и выкладывают в салатник.

Салат фруктово-ягодный

Ингредиенты

Клубника – 100 г, черешня – 100 г, сметана – 100 г, апельсин – 1 шт., киви – 1 шт., сок апельсиновый – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 1 ч. ложка, цедра лимона измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Промытую клубнику очищают от чашелистиков, апельсин и киви – от кожуры, из мытой черешни удаляют косточки. Ягоды и фрукты нарезают ломтиками, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона. Готовый салат выкладывают в салатник и подают к столу.

Салат из дыни и клубники

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., клубника – 400 г, сливки – 100 г, сахар – 3 ст. ложки, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Дыню моют, очищают и нарезают небольшими кубиками. Клубнику моют, разрезают каждую ягоду на 2 части (несколько оставляют целыми для украшения) и смешивают с дыней. Охлажденные сливки взбивают с сахаром и ванилином, поливают ими салат, украшают целыми ягодами клубники и подают к столу.

Салат из дыни с грецкими орехами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 100 г, сахар – 50 г, тертый шоколад – 5 ст. ложек, орехи грецкие измельченные – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дыню очищают, нарезают ломтиками, обваливают в смеси сахара и шоколада, выкладывают на блюдо. Сливки взбивают, поливают ими дыню, посыпают измельченными орехами и подают к столу.

Салат из абрикосов и черешни

Ингредиенты

Абрикосы – 5 шт., черешня – 300 г, сахар – 150 г, сливки взбитые – 150 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Абрикосы моют и нарезают дольками. Черешню моют, удаляют косточки и смешивают с абрикосами. Добавляют сахар, грецкие орехи, перемешивают и ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой и подают к столу.

Салат банановый

Ингредиенты

Бананы – 5 шт., вино белое сухое – 100 г, пудра сахарная – 100 г, лимон – 1 шт., персик – 1 шт.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают кружочками, кладут в салатницу и посыпают сахарной пудрой. Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином, поливают смесью бананы и ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат украшают дольками персика и подают к столу.

Салат из дыни и персиков

Ингредиенты

Дыня – 800 г, персики – 400 г, мед – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления Мякоть дыни нарезают небольшими кусочками, персики разрезают пополам и удаляют косточки. Фрукты кладут в салатницу, заливают смесью меда и апельсинового сока, перемешивают и ставят в холодильник на 30 минут.

Готовый салат посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Глава 3. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Блюда из мяса и субпродуктов

Говядина в сметане с вишнями

Ингредиенты

Говядина – 500 г, сметана – 100 г, вишня – 100 г, лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Ставят мясо в холодильник на 2 часа, затем укладывают слоями в сотейник, пересыпая измельченным лавровым листом и мелко нарезанным луком. Добавляют немного горячей воды, таким образом, чтобы она слегка покрывала мясо, накрывают сотейник крышкой и тушат мясо в течение 1,5 часа. Вишню моют, удаляют косточки. Добавляют в мясо сметану, вишни, доводят до кипения и тушат мясо еще 5 минут. Готовое мясо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Говядина, тушенная со сладким перцем *Ингредиенты*

Говядина – 500 г, бульон мясной – 200 г, картофель – 8 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, обваливают в муке и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки. Овощи очищают, нарезают кусочками, укладывают в сотейник. Сверху кладут обжаренное мясо и лавровый лист. Заливают горячим бульоном, накрывают сотейник крышкой и тушат на небольшом огне 2 часа. Готовое блюдо украшают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Котлеты по-итальянски

Ингредиенты

Фарш говяжий – 600 г, шпик – 100 г, хлеб – 4 ломтика, масло растительное – 2 ст. ложки, орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фарш солят, перчат, формуют 4 большие котлеты, обертывают их полосками шпика, которые скрепляют шпажками. Котлеты жарят на сковороде на растительном масле по 5 минут с каждой стороны и подают к столу на поджаренных ломтиках хлеба, украсив кедровыми орехами и веточками базилика.

Гуляш из говядины с маринованными огурцами и яблоками

Ингредиенты

Говядина – 500 г, жир – 50 г, яблоки – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, томат-пюре – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, лист лавровый – 2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В толстостенной кастрюле или горшочке разогревают жир, кладут в него промытое и

нарезанное маленькими кубиками мясо, добавляют муку, соль, перец, перемешивают, накрывают крышкой и тушат 15-20 минут. Затем доливают горячей кипяченой воды или бульона так, чтобы мясо было полностью закрыто, и тушат до полуготовности. Очищенные от кожицы и семян яблоки обжаривают в масле. Отдельно в томате-пюре обжаривают очищенный и нарезанный лук. Затем в горшочек с мясом кладут подготовленные яблоки и лук, мелко нарезанные маринованные огурцы, лавровый лист и доводят блюдо до готовности.

Биточки из говядины шампиньонами

Ингредиенты

Говядина – 500 г, шампиньоны маринованные – 300 г, лук репчатый – 3 шт., сухари панировочные – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика сушеная – по 1 ч. ложке, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Говядину очищают от пленок, удаляют сухожилия, тщательно промывают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Полученную мясную массу соединяют с частью очищенного и нарезанного соломкой репчатого лука, добавляют сушеную зелень, соль, перец и все тщательно перемешивают. Из готового фарша формуют биточки, обваливают их в сухарях и обжаривают в сливочном масле. Маринованные шампиньоны нарезают кубиками. Оставшийся лук обжаривают и делят на две части, одну из которых кладут на дно сотейника. Сверху кладут половину приготовленных шампиньонов, затем – биточки и закрывают их оставшимися луком и шампиньонами.

Блюдо заливают бульоном, в котором варились грибы, и тушат в течение 10-15 минут.

Жареная свинина с хересом и вешенками

Ингредиенты

Вырезка свиная – 200 г, вешенки – 50 г, картофель – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соус красный – 1 стакан, херес – 0,5 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными

кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности. Вешенки промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят в растительном масле. Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными грибами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением хереса.

Колбаски из говядины

Ингредиенты

Говядина – 1,5 кг, рис – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками, дважды пропускают через мясорубку, солят, перчат и перемешивают. Из полученного фарша формуют плоские колбаски, смазывают их растительным маслом и пекут на решетке 15 минут. Рис отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

Готовые колбаски подают к столу с рисом, украсив нарезанным кольцами луком.

Бифштекс с коньяком и белым вином

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, коньяк – 1 стакан, вино белое десертное – 2 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С говяжьей вырезки срезают жир, мясо промывают, нарезают порционными кусками, посыпают перцем и солью, слегка обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Затем убавляют огонь и доводят мясо до желаемой степени готовности. Готовые бифштексы выкладывают на тарелку, а в жир, в котором он жарился, добавляют коньяк, вино, мясной бульон и доводят до кипения. Перед подачей к столу бифштексы поливают полученным соусом.

Бифштекс с хреном

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 500 г, картофель – 4 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 5 ст. ложек, бульон грибной – 2 ст. ложки, хрен тертый – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100-150 г, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на раскаленном растительном масле (2 ст. ложки) 10-15

минут. Готовые бифштексы перекладывают на тарелку и поливают их маслом, в котором они жарились, смешанным с грибным бульоном.

Картофель очищают, нарезают кусочками и обжаривают в оставшемся растительном масле. Бифштексы украшают кружочками помидоров, гарнируют жареным картофелем и подают к столу с тертым хреном.

Бифштекс с луком и вареным картофелем

Ингредиенты

Говядина – 600 г, картофель – 6 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, бульон мясной – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, семена укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон небольшими кусочками и отбивают так, чтобы получились достаточно тонкие и широкие куски. Затем их солят, перчат и жарят на масле (2 ст. ложки) с двух сторон до готовности.

Картофель чистят и отваривают в подсоленной воде с добавлением семян укропа. Лук чистят, шинкуют и пассеруют в оставшемся масле.

Готовые бифштексы раскладывают по тарелкам, гарнируют отварным картофелем, украшают пассерованным луком, измельченной зеленью укропа и поливают мясным бульоном, смешанным с маслом, оставшимся после жарки.

Говядина с начинкой из чеснока и моркови

Ингредиенты

Филе говядины – 1 кг, сметана – 100 г, масло растительное – 0,5 стакана, морковь – 2 шт., паста томатная – 3 ст. ложки, чеснок – 3 дольки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают. Морковь нарезают соломкой, чеснок шинкуют. Мясо нашпиговывают чесноком и морковью, солят, перчат и слегка обжаривают в растительном масле.

Для соуса томатную пасту смешивают со сметаной и измельченной зеленью укропа, солят. Обжаренное мясо выкладывают в форму для запекания, смазывают приготовленным соусом и помещают в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут. Готовую говядину нарезают порционными кусками подают к столу.

Бифштекс из говядины с белой фасолью

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 800 г, фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., масло топленое – 3 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – 1 пучок,

соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, слегка отбивают, солят, перчат и жарят с двух сторон на топленом масле (2 ст. ложки) до образования золотистой корочки. Лук очищают, нарезают кольцами, обваливают в муке и обжаривают в оставшемся топленом масле.

Фасоль замачивают на 3-4 часа, затем варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на сито и поливают растопленным сливочным маслом.

На готовые бифштексы выкладывают жареный лук, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Ростбиф на вертеле

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 2 кг, макароны – 500 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное -

3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сыр пармезан тертый – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, поливают растительным маслом и оставляют в прохладном месте на 24 часа. Затем мясо солят, перчат, насаживают на вертел и жарят в течение 3-4 часов.

Макароны отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито, добавляют сливочное масло, сыр и перемешивают.

Жареная говядина с мадерой и шампиньонами

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 200 г, шампиньоны – 50 г, картофель – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, соус красный – 1 стакан, мадера – 0,5 стакана, масло растительное – 3 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками, перчат, солят, жарят на решетке, смазанной салом, до готовности. Шампиньоны промывают и отваривают в подсоленной воде. Картофель очищают, нарезают соломкой, солят и жарят на растительном масле.

Жареное мясо выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением мадеры. Готовый ростбиф нарезают порционными кусками, гарнируют макаронами, посыпанными тертым пармезаном, и подают к столу с горчицей.

Ростбиф с томатным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло топленое – 1 ст. ложка, тимьян – 0,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, солят, перчат и жарят целым куском со всех сторон в растительном масле до золотистой корочки. Затем кладут в духовку на решетку, подставляют под нее противень и жарят мясо в течение 40 минут.

Очищенный лук нарезают кубиками и пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры, лавровый лист, тертый чеснок и тушат все в течение 20 минут на слабом огне. За 5 минут до готовности добавляют тимьян, соль и перец.

Готовым соусом поливают ростбиф и оставляют его в разогретой выключенной духовке на 10-15 минут. Картофель чистят, разрезают каждый клубень на 4 части и отваривают в подсоленной воде. Готовый ростбиф нарезают поперек волокон, поливают соусом и гарнируют картофелем.

Лангет с овощами

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 700 г, смесь овощная замороженная – 1 пакет, бульон мясной – 1 стакан, масло сливочное – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусками толщиной 1,5-2 см и отбивают. Посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на разогретом топленом сале до образования коричневой корочки, затем перекладывают на тарелку, поливают мясным бульоном, смешанным с растопленным сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью и подают к столу с гарниром из овощной смеси, обжаренной в растительном масле.

Говядина, жаренная на решетке

Ингредиенты

Говядина – 600 г, горошек зеленый – 400 г, морковь – 100 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 30 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, очищают от пленок и разрезают на порционные куски. Солят, перчат, смазывают растопленным сливочным маслом и жарят на решетке над раскаленными углями

попеременно с обеих сторон. Морковь чистят, нарезают звездочками и пассеруют на сковороде в растительном масле. Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Готовое мясо раскладывают по тарелкам, гарнируют зеленым горошком, украшают пассерованной морковью и подают к столу.

Котлеты с начинкой из языка и шампиньонов

Ингредиенты

Телятина – 750 г, бульон мясной – 100 мл, шпик – 50 г, язык отварной – 20 г, шампиньоны – 50 г, вино белое – 20 мл, мука пшеничная – 15 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо промывают, разрезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком.

После этого в сотейник наливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30-35 минут. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной в снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса, а остальную его часть подают в соуснике.

Ребрышки в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Ребрышки говяжьи – 1 кг, масло растительное – 60 мл, джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3-4 часа.

По истечении указанного срока ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

Рулет из говядины с грибами

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 600 г, бульон говяжий – 500 мл, шампиньоны свежие – 150 г, сыр – 100 г, помидоры – 2 шт., лист лавровый – 3 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль, перец душистый и черный горошек по вкусу.

Способ приготовления

Вырезку промывают, нарезают пластами поперек волокон и отбивают. Сыр натирают на крупной терке, грибы промывают и обжаривают в растительном масле. Мясо выкладывают в форме прямоугольника, солят, перчат, кладут сверху грибы, сыр, нарезанные кружочками помидоры. Вырезку сворачивают в рулет, укладывают в кастрюлю с говяжьим бульоном, добавляют тертую морковь, лавровый лист, перец горошком, часть рубленой зелени, соль и варят на слабом огне 35-40 минут.

Готовый рулет нарезают кусочками, посыпают зеленью и подают к столу.

Говяжьи мозги в винном соусе

Ингредиенты

Мозги говяжьи – 500 г, вода – 1 л, шампиньоны свежие – 150 г, вино красное сухое – 50 мл, лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления Подготовленные мозги варят до готовности в подсоленной воде и нарезают кусочками.

Очищенный лук шинкуют и обжаривают в растительном масле вместе с целыми шляпками шампиньонов. Для соуса растапливают сливочное масло и смешивают его с вином.

Кусочки мозгов выкладывают на тарелку, поливают соусом, гарнируют жареными шампиньонами с луком и подают к столу.

Язык тушеный *Ингредиенты*

Язык говяжий – 1 кг, бульон мясной – 100 мл, сок томатный – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, мука пшеничная – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный язык обжаривают с обеих сторон в кипящем масле (3 ст. ложки) и вынимают. В то же масло кладут очищенные и мелко нарезанные морковь, корень сельдерея и лук, посыпают их мукой и поджаривают. Овощи соединяют с томатным соком, уксусом, кладут язык, заливают все бульоном или теплой водой, солят по вкусу, приправляют перцем, лавровым листом и тушат

на слабом огне. Готовый язык нарезают тонкими ломтиками. Соус, в котором тушился язык, протирают через сито и заправляют 1 ст. ложкой сливочного масла. Кусочки языка поливают соусом и подают к столу.

Говяжий язык с грибным соусом

Ингредиенты

Язык говяжий – 800 г, бульон мясной – 500 мл, вино белое – 50 мл, грибы – 100 г, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 5 долек, лист лавровый – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, соус соевый – 5 ст. ложек, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 7 ст. ложек, мука пшеничная – 2 ст. ложки, соль, перец черный горошком – 2 шт.

Способ приготовления

Говяжий язык натирают солью и поливают уксусом, затем ополаскивают холодной водой и варят на сильном огне в течение 5 минут. С языка снимают белую пленку и маринуют в смеси лимонного сока и соевого соуса в течение 1 часа. В растительном масле обжаривают очищенный и измельченный чеснок, затем сюда же кладут язык, обжаривают его и перекладывают на тарелку. В этой же сковороде обжаривают очищенный и измельченный лук и нарезанные помидоры. Язык, лук, помидоры, чеснок, лавровый лист и перец горошком соединяют в одной емкости, солят, заливают вином и бульоном, доводят до кипения, затем убавляют огонь и варят в течение 3-4 часов.

Готовый язык вынимают из кастрюли, нарезают ломтиками и раскладывают на плоском блюде. Бульон процеживают, растительное масло смешивают с мукой, соединяют с бульоном и промытыми и измельченными грибами и варят до легкого загустения. Если соус получился очень густым, его разбавляют водой. Перед подачей к столу ломтики языка поливают приготовленным грибным соусом.

Почки жареные

Ингредиенты

Почки говяжьи – 500 г, коньяк – 25 мл, корни сельдерея – 3-4 шт., чеснок – 1 долька, лук зеленый – 1 пучок, масло растительное – 3 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Почки очищают от пленок, разрезают вдоль, промывают, вымачивают в воде в течение 30 минут, а затем нарезают небольшими кусочками.

Очищенные и нарезанные полосками корни сельдерея обжаривают в растительном масле, добавляют мелко нарезанный зеленый лук и все тщательно перемешивают. В ту же емкость

кладут кусочки почек, предварительно обвалянные в крахмале, солят и жарят на сильном огне 5-7 минут. За несколько минут до окончания жарки почки сбрызгивают коньяком, посыпают толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шашлык со сметанным соусом

Ингредиенты

Вырезка говяжья – 1 кг, язык говяжий – 600 г, сало копченое – 300 г, вино белое сухое – 200 мл, сметана – 150 г, лук репчатый – 100 г, хрен тертый – 25 г, зелень петрушки -

1 пучок, корень петрушки -

2 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину промывают, нарезают брусочками, складывают в эмалированную емкость, добавляют измельченные репчатый лук, зелень, корни петрушки, белое вино, соль и перец. Маринуют мясо в течение 3-4 часов.

Говяжий язык варят в подсоленной воде до готовности, затем обдают холодной водой, снимают кожу и нарезают тонкими полосками. Копченое сало также нарезают полосками.

Каждый брусочек маринованной говядины обертывают полосками языка и копченого сала, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Сметану смешивают с тертым хреном, добавляют немного соли и перца.

Шашлык на шампурах укладывают на блюдо и подают к столу с приготовленным сметанным соусом.

Шашлык из телятины с шампиньонами

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, шампиньоны маринованные – 300 г, лук маринованный – 100 г, масло растительное – 60 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин, кориандр, гвоздика молотая, корица – по 3 г, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, нарезают продолговатыми кусками и укладывают в кастрюлю. Растительное масло смешивают с уксусом, пряностями, перцем и солью, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 10-12 часов.

По истечении указанного срока нанизывают куски телятины на шампуры вдоль волокон и жарят над раскаленными углями до готовности.

Затем приготовленный шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо и подают к столу с гарниром из маринованных шампиньонов и лука.

Шашлык «Пикантный»

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, помидоры – 200 г, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 3 дольки, лимон – 1 шт., базилик, розмарин, орегано, тимьян, майоран – по 0,5 пучка, соль и перец чили по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками, солят и складывают в эмалированную емкость. С лимона снимают острым ножом цедру и выжимают сок. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, измельченным чесноком, лимонной цедрой, рубленой пряной зеленью, солью и перцем чили. Заливают полученной смесью телятину и ставят емкость с ней в прохладное место на 5-6 часов.

По истечении указанного времени нанизывают кусочки телятины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают дольками помидоров, веточками пряной зелени и подают к столу.

Молочный поросенок, жаренный на вертеле

Ингредиенты

Тушка молочного поросенка, помидоры – 300 г, масло сливочное – 100 г, кетчуп – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают, обсушивают чистой салфеткой и натирают снаружи и изнутри смесью соли, красного и черного молотого перца. Затем тушку нанизывают на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растопленным сливочным маслом. Готового поросенка снимают с вертела, кладут на блюдо, украшают дольками помидоров и веточками петрушки и укропа. Отдельно подают кетчуп.

Молочный поросенок по-грузински

Ингредиенты

Тушка молочного поросенка, сердце – 100 г, печень – 100 г, легкое – 100 г, брынза – 400 г, помидоры – 300 г, огурцы -

200 г, масло растительное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соус томатный острый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка промывают и обсушивают чистой салфеткой. Сердце, печень и легкое промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности, затем вынимают из бульона, остужают и нарезают маленькими кусочками. Добавляют нарезанную кубиками брынзу и

измельченную зелень петрушки, перемешивают и фаршируют полученной массой поросенка. Зашивают разрез прочной нитью, насаживают тушку на вертел и жарят над раскаленными углями до готовности, постоянно поворачивая и смазывая растительным маслом.

Готового поросенка подают к столу с острым томатным соусом и гарниром из помидоров и огурцов.

Молочный поросенок, жаренный на решетке

Ингредиенты

Тушка молочного поросенка, кетчуп – 100 г, масло растительное – 30 мл, сахар – 25 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку молочного поросенка рубят порционными кусками, солят, перчат и складывают в эмалированную кастрюлю. Кетчуп смешивают со свежевыжатым лимонным соком и сахаром и заливают полученной смесью мясо. Выдерживают в прохладном месте 1-2 часа. Затем куски поросенка вынимают из маринада, укладывают на решетку и жарят над раскаленными углями с обеих сторон. Прутья решетки предварительно смазывают растительным маслом.

Готовое мясо перекладывают на блюдо, украшают мелко нарезанной петрушкой и подают к столу.

Свинина, жаренная на вертеле

Ингредиенты

Филе свиное – 750 г, шпик копченый – 100 г, масло растительное – 100 г, шампиньоны – 50 г, перец сладкий – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., карри, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают порционными кусками. Очищенные репчатый лук и сладкий перец, а также шпик нарезают ломтиками и нанизывают на вертел, чередуя с шампиньонами. Ингредиенты посыпают солью и перцем, добавляют карри. Вертел кладут на решетку, предварительно смазанную растительным маслом, и обжаривают мясо над раскаленными углями.

Свинина в тесте

Ингредиенты

Свинина – 500 г, вода – 100 мл, пикули – 250 г, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень петрушки и укропа – 1 пучок, масло растительное – 8 ст. ложек, мука пшеничная – 3 ст. ложки, вино красное – 2 ст. ложки, уксус – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ч. ложка, соль – 1 ч. ложка, перец черный

молотый – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. Из яиц, воды, муки и соли замешивают тесто средней густоты. В глубокой сковороде разогревают растительное масло и выкладывают в него кусочки мяса в тесте. Свинину обжаривают в течение 8 минут с обеих сторон, а затем выкладывают на салфетку, чтобы стекли излишки масла.

Обжаренный в растительном масле толченый чеснок, сахар, разведенный в воде крахмал, мелко нарезанные пикули, вино, уксус и измельченную зелень соединяют в одной миске, все тщательно перемешивают, солят, перчат, доводят до кипения и перед подачей к столу поливают полученным соусом поджаренное мясо.

Свинина с кисло-сладким соусом

Ингредиенты

Свинина – 300 г, херес или джин – 75 мл, перец болгарский – 10 шт., зелень петрушки и базилика – 1 пучок, уксус – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 1 ст. ложка, масло

растительное – 6 ст. ложек, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и нарезают тонкими полосками. Крахмал разводят водой, добавляют часть мелко нарезанной зелени и маринуют в полученной смеси кусочки мяса в течение 1 часа. Перец очищают от семян и нарезают широкими полосками. Из хереса, уксуса, соли, сахара и оставшейся зелени готовят соус.

В глубокой сковороде в разогретом растительном масле обжаривают маринованное мясо. Как только оно станет коричневым, емкость снимают с огня. В отдельной сковороде обжаривают в масле нарезанный перец, добавляют мясо, соус и готовят еще 5-10 минут.

Свинина, тушенная с яблоками

Ингредиенты

Вырезка свиная – 200 г, рис – 200 г, бульон мясной – 100 мл, яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, мука – 2 ст. ложки, сало топленое – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свиную вырезку промывают, нарезают ломтиками, отбивают, солят, обжаривают в топленом сале, посыпают измельченным луком и продолжают жарить еще 5 минут при постоянном помешивании. Мясо с луком посыпают обжаренной мукой.

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, заливают бульоном и варят в течение 5 минут на сильном огне.

Готовую массу кладут в горшочек, добавляют жареное мясо. Все тщательно перемешивают и тушат до готовности.

Блюдо украшают нашинкованной зеленью петрушки и подают к столу. Предварительно готовят гарнир из рассыпчатой рисовой каши.

Пельмени традиционные

Ингредиенты

Филе говядины – 350 г, мука – 400 г,лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо моют, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку вместе с луком, солят, перчат и тщательно перемешивают. Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут немного фарша, соединяют края и лепят пельмени. Готовые пельмени кладут в кипящую воду и варят на среднем огне в течение 10-12 минут. Пельмени посыпают нарезанными зеленью петрушки и зеленым луком и поливают сметаной.

Биточки из свинины

Ингредиенты

Свинина – 300 г, рис отварной – 300 г, говядина – 100 г, масло растительное – 0,5 стакана, молоко – 0,5 стакана, яйца – 2 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Мясо моют, нарезают небольшими кусками, пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют 1 яйцо и перемешивают. Для соуса натирают на мелкой терке очищенную и вымытую морковь, посыпают мукой, обжаривают в растительном масле, добавляют молоко и тушат, помешивая, до загустения.

Из фарша формуют биточки, обжаривают их с обеих сторон в растительном масле на сильном огне, поливают приготовленным соусом и тушат в разогретой до 150-180 ˚С духовке в течение 15-20 минут. Готовые биточки украшают нарезанным помидором, половинками вареного яйца в скорлупе и подают с рисом.

Тефтели

Ингредиенты

Филе говядины – 400 г, бульон – 3 стакана, рис – 100 г, морковь – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытое мясо нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с луком. Морковь очищают, натирают на мелкой терке и перемешивают с фаршем, затем добавляют яйцо, перебранный и промытый рис, соль и перец. Из подготовленного фарша формуют небольшие круглые тефтели. После этого кладут в подсоленный кипящий бульон и тушат на слабом огне до готовности.

Котлеты, фаршированные яйцами и куриной печенью

Ингредиенты

Филе говядины – 400 г, печень куриная – 100 г, масло растительное – 0,5 стакана, лук репчатый – 2 шт., яйца – 3 шт., панировочные сухари – 70 г, томатная паста – 50 г, мука – 10 г, зелень – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо моют, нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Для начинки лук мелко нарезают, обжаривают в 30 мл растительного масла. Яйца, сваренные вкрутую, смешивают с пропущенной через мясорубку куриной печенью и мелко нарезанной зеленью, солят. Для соуса сметану смешивают с томатной пастой, добавляют муку, соль, тщательно перемешивают и нагревают на слабом огне до загустения.

Фарш разделяют на части, формуют круглые лепешки толщиной 1 см, кладут в середину каждой приготовленную начинку, соединяют края и придают им круглую форму. Котлеты обваливают в панировочных сухарях и обжаривают в оставшемся растительном масле. Готовые котлеты поливают томатным соусом.

Шейка свиная с картофельным пюре

Ингредиенты

Шейка свиная – 500 г, картофель – 8 шт., молоко – 0,5 стакана, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель чистят, отваривают в подсоленной воде, воду сливают. Вареный картофель разминают толкушкой, добавляют подогретое молоко и сливочное масло, хорошо перемешивают или взбивают миксером. Мясо промывают, нарезают ломтиками толщиной 2 см, посыпают солью и перцем и обжаривают в растительном масле.

Готовое мясо гарнируют картофельным пюре, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Голубцы классические

Ингредиенты

Филе нежирной свинины – 300 г, капуста – 1 вилок, сливки – 200 г, рис – 150 г, лук репчатый – 1 шт., томатная паста – 50 г, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту промывают, отделяют листья и обдают их кипятком. Мясо моют, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку вместе с луком, солят, перчат, добавляют перебранный и промытый рис и тщательно перемешивают.

Подготовленный фарш выкладывают на листья капусты и сворачивают их конвертиком. После этого голубцы кладут в кастрюлю, заливают смесью сливок и томатной пасты и тушат на слабом огне в течение 40 минут. Готовые голубцы перед подачей к столу посыпают зеленым луком.

Свинина с начинкой

Ингредиенты

Свинина – 700 г, сыр – 200 г, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 1 долька, яйцо – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают кусок на 4 части, делают острым ножом надрезы в виде карманов, натирают солью и перцем.

Сыр натирают на терке, смешивают с толченым чесноком, мелко нарезанным луком и измельченной зеленью петрушки. Полученной смесью наполняют «кармашки» и скрепляют края деревянными шпажками.

Куски мяса смачивают во взбитом яйце, обваливают в панировочных сухарях и жарят в растительном масле.

Грудинка с картофелем

Ингредиенты

Грудинка телячья – 500 г, картофель – 5 шт., сливки – 1 стакан, масло растительное – 0,5 стакана, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку моют, нарезают поперек волокон порционными кусками и отбивают. Лук и картофель очищают и моют, лук нарезают полукольцами, картофель – кружочками.

Куски мяса слегка обжаривают в растительном масле и выкладывают в кастрюлю слоями, чередуя с картофелем и луком. Каждый слой посыпают солью и перцем. После этого блюдо заливают сливками, добавляют лавровый лист и тушат на среднем огне 35 минут.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью.

Свинина с овощами и горчицей

Ингредиенты

Свинина – 500 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., горошек зеленый – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица сладкая – 1 ст. ложка, зелень петрушки и базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают порционными кусками поперек волокон, обсушивают салфеткой. Каждый кусочек натирают солью и перцем с двух сторон, жарят на сковороде в растительном масле 7-10 минут. Готовую свинину смазывают горчицей и подают к столу, украсив горошком, дольками помидоров, кружочками огурцов и веточками зелени.

Паровая котлета с копченой утиной печенью

Ингредиенты

Свинина – 700 г, печень утиная копченая – 150 г, каштаны водяные консервированные – 6 шт., соус соевый – 1 ст. ложка, мука кукурузная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и нарезают мелкими кусочками. Копченую утиную печень замачивают на 30 минут в холодной воде, затем промывают и также нарезают небольшими кусочками. Печень и мясо соединяют в одной емкости, добавляют туда нарезанные кубиками водяные каштаны, соль, соевый соус, кукурузную муку, все тщательно перемешивают, выкладывают массу на тарелку и формуют большую котлету.

Тарелку ставят на подставку и помещают в большую пароварку с плотно закрывающейся крышкой. Котлету держат на сильном огне до тех пор, пока не будет готова свинина.

Шашлык «Оригинальный»

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, вино сливовое китайское – 200 мл, сок апельсиновый – 100 г, джем апельсиновый – 50 г, масло растительное – 60 мл, имбирь тертый – 10 г, цедра лимонная – 5 г.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную кастрюлю. Сливовое вино смешивают с апельсиновым соком, растительным маслом, тертым имбирем и лимонной цедрой, заливают мясо полученным маринадом, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в холодильник на 4-6 часов.

По истечении указанного срока кусочки свинины нанизывают

на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Маринад выливают в сковороду, добавляют апельсиновый джем и готовят на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая. Готовый шашлык поливают апельсиново-имбирным соусом и подают к столу.

Шашлык с сыром

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сыр – 200 г, масло сливочное – 60 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, разрезают на 2 части и делают надрезы в виде кармашков.

Сыр натирают на терке, смешивают с размягченным сливочным маслом и измельченной зеленью петрушки и укропа. Фаршируют полученной смесью куски свинины и зашивают прочной нитью.

Смазывают мясо смесью растительного масла, винного уксуса, соли и перца, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шашлык переворачивают и поливают масляно-уксусной смесью.

Готовый шашлык украшают мелко нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Шашлык «Пряный»

Ингредиенты

Свинина (шейка) – 1 кг, лук репчатый – 100 г, уксус винный красный – 60 мл, масло растительное – 50 мл, базилик – 0,5 пучка, корица – 3 г, чеснок – 3 дольки, тимьян и розмарин – по 2 веточки, гвоздика – 2 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную емкость. Добавляют очищенные и мелко нарезанные лук и чеснок, винный уксус, растительное масло, листочки тимьяна и розмарина, корицу, гвоздику, базилик, соль и перец. Выдерживают мясо в маринаде в прохладном месте 6-8 часов.

По истечении указанного срока нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

Готовый шашлык подают к столу, украсив ломтиками лимона.

Колбаски из баранины и говядины

Ингредиенты

Баранина – 300 г, говядина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и зеленью петрушки. В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формуют из него небольшие колбаски.

Затем колбаски жарят на сковороде в растительном масле до готовности и подают к столу с томатным соусом.

Свинина, запеченная с яйцами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, помидоры – 100 г, перец болгарский – 100 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 50 мл, яйца – 5 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок и нарезают небольшими кусочками. Посыпают их солью и перцем, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки. Помидоры и очищенный болгарский перец нарезают кубиками, а лук – кольцами. Шпажки с мясом укладывают в огнеупорную емкость, сверху кладут слоями кольца лука, кубики перца и помидоров.

Яйца взбивают с солью и перцем, заливают приготовленной смесью мясо и овощи и пекут в духовке 10-15 минут.

Колбаски из баранины

Ингредиенты

Баранина – 500 г, лук репчатый – 150 г, масло оливковое – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, сухари панировочные, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, очищают от пленок и пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. Добавляют в фарш оливковое масло, измельченную зелень петрушки (0,5 пучка), соль и перец. Тщательно перемешивают, формуют небольшие колбаски и обваливают их в панировочных сухарях. Колбаски жарят на решетке над раскаленными углями. К столу подают, украсив веточками петрушки.

Бараньи ребрышки, жаренные на решетке

Ингредиенты

Ребрышки бараньи – 500 г, рис – 100 г, масло растительное – 30 г, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Бараньи ребрышки рубят на небольшие кусочки, солят, перчат и жарят на решетке, смазанной растительным маслом, над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

Рис промывают, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито. Готовый рис выкладывают горкой на плоское блюдо, по кругу раскладывают жареные ребрышки, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Шашлык из баранины в яблочном маринаде

Ингредиенты

Баранина – 1000 г, рис – 200 г, вино белое сухое – 100 мл, сок яблочный – 100 мл, яблоки – 100 г, масло сливочное – 50 г, корица – 3 г, лимон – 1 шт., мята – 2 веточки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и заливают смесью белого вина и яблочного сока. Все тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 5-6 часов.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и пассеруют на сковороде в сливочном масле.

Готовый рис смешивают с пассерованными яблоками и посыпают корицей. Маринованные кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шашлык снимают с шампуров и подают к столу с гарниром из отварного риса, украсив дольками лимона и листочками мяты.

Баранина с беконом

Ингредиенты

Баранина – 500 г, бекон – 200 г, соус томатный острый – 50 г, оливки зеленые без косточек – 30 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину промывают, удаляют пленки, нарезают длинными брусочками, солят и перчат. Бекон нарезают полосками. Каждый кусочек мяса заворачивают в полоску бекона, нанизывают на деревянные шпажки и жарят на сковороде в растительном масле.

Готовый шашлык поливают томатным соусом, посыпают измельченными оливками, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Баранина на косточке

Ингредиенты

Баранина – 1 кг, масло растительное – 50 мл, кориандр – 3 г,

зелень мяты, эстрагона и базилика – по 2 веточки, лимон – 1 шт., соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баранину рубят порционными кусками вместе с ребрышками. Пряную зелень измельчают, смешивают с растительным маслом, кориандром, лимонным соком, солью, красным и черным перцем. Кусочки баранины смазывают полученной массой с обеих сторон, складывают в керамическую миску и выдерживают в течение 2-3 часов в прохладном месте.

Затем кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Кролик в сметане

Ингредиенты

Мясо кролика – 200 г, шпик свиной – 20 г, сметана – 1 ст. ложка, маргарин или масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нашпиговывают, солят, смазывают сметаной и обжаривают в разогретом маргарине или растительном масле. Перед подачей к столу мясо поливают образовавшимся при жарке соком и посыпают измельченной зеленью петрушки.

В качестве гарнира подают макаронные изделия.

Кролик тушеный

Ингредиенты

Мясо кролика – 500 г, бульон мясной – 200 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, рубят на кусочки вместе с косточками и слегка обжаривают на сковороде в растительном масле. Перекладывают в сотейник, солят, перчат, добавляют очищенные и нашинкованные морковь и лук, заливают горячим бульоном и тушат до готовности, накрыв сотейник крышкой.

Готовое мясо выкладывают на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Медальоны из кролика

Ингредиенты

Филе кролика – 750 г, грибы свежие – 250 г, сыр – 80 г, мука пшеничная – 50 г, хлеб пшеничный – 10 ломтиков, молоко – 2 стакана, масло сливочное – 5 ст. ложек, масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают ломтиками, отбивают,

обваливают в небольшом количестве муки и каждый кусочек обжаривают с обеих сторон в растительном масле. В отдельной емкости разогревают сливочное масло (2 ст. ложки), слегка обжаривают в нем муку, заливают все горячим молоком и быстро размешивают, чтобы не было комочков, затем кипятят, процеживают через сито, выливают полученный соус в мясо и тушат 20 минут.

Очищенные и нарезанные ломтиками грибы солят, перчат и тушат на сливочном масле. С ломтиков хлеба срезают корочку, обжаривают их в оставшемся количестве сливочного масла. Приготовленные гренки складывают в плоскую огнеупорную емкость, сверху на каждый ломтик выкладывают кусочки жареного мяса и тушеные грибы.

Медальоны поливают лимонным соком, посыпают тертым сыром, ставят в духовой шкаф и пекут до тех пор, пока они не зарумянятся. Подают к столу в горячем виде.

Кролик, тушенный в горшочке с грибами

Ингредиенты

Мясо кролика – 300 г, бульон мясной – 400 мл, шампиньоны – 100 г, рис – 150 г, сыр – 50 г, перец сладкий красный – 1 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, чернослив без косточек – 5-6 шт., карри, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают и нарезают кусочками. Шампиньоны и сладкий перец очищают и нарезают полосками, помидоры натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают и моют, лук нарезают полукольцами, а чеснок измельчают с помощью чеснокодавилки. На дно горшочка кладут промытый рис, затем слоями выкладывают подготовленные овощи, в середину кладут кусочки кролика.

Добавляют карри, перец, соль, промытый чернослив, посыпают тертым сыром, заливают бульоном, накрывают горшочек крышкой, ставят в разогретый духовой шкаф и тушат до готовности. Перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Кролик запеченный

Ингредиенты

Мясо кролика – 500 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки, кефир или простокваша – 2 ст. ложки, тмин – 0,5 ч. ложки, кориандр – 1 пучок, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец черный и красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика промывают, нарезают небольшими кусочками, поливают лимонным соком и оставляют на 30-40 минут.

В емкости соединяют очищенный и измельченный с помощью чеснокодавилки чеснок, кефир, соль, специи и мелко нарезанные кориандр и зеленый лук. Получившуюся

массу тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 3 часа.

По прошествии этого времени на смазанный сливочным маслом противень выкладывают кусочки мяса, поливают соусом и ставят его в духовку на 20-30 минут. Готового кролика перед подачей к столу украшают нарезанным кружками лимоном и рубленой зеленью петрушки.

Говяжьи почки с солеными огурцами и каперсами

Ингредиенты

Говяжьи почки – 500 г, огурцы соленые – 4 шт., лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 70 мл, каперсы – 50 г, томатная паста – 50 г, сметана – 40 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный лук нарезают кубиками, а огурцы – ломтиками. Почки нарезают небольшим кусочками и обжаривают в растительном масле. К почкам добавляют сметану, томатную пасту, огурцы и каперсы, солят, перчат и тушат на среднем огне в течение 15 минут. Лук обжаривают отдельно в оставшемся растительном масле. К обжаренным почкам добавляют лук, перемешивают и тушат на слабом огне в течение 20-25 минут.

Перед подачей к столу украшают измельченной зеленью петрушки.

Говяжья печень, запеченная в сметане

Ингредиенты

Печень говяжья – 400 г, сметана – 150 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 70 мл, сухари планировочные – 40 г,, соль, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают брусочками, солят, перчат и обжаривают с двух сторон в 50 мл растительного масла. Лук очищают, нарезают кольцами, обжаривают отдельно в оставшемся растительном масле и смешивают со сметаной.

Печень выкладывают в посыпанную панировочными сухарями форму для запекания. На слой печени выкладывают лук со сметаной и запекают в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10 минут.

Вареники с говяжьей печенью

Ингредиенты

Печень говяжья – 250 г, мука пшеничная – 400 г, масло растительное – 60 мл, масло сливочное – 50 г, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают маленькими кусочками и обжаривают в растительном масле. Морковь и чеснок натирают на мелкой терке, добавляют к печени, солят и перчат.

Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают его и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут приготовленную начинку, соединяют края и лепят вареники. Готовые вареники кладут в кипящую подсоленную воду, добавляют лавровый лист и варят в течение 7-10 минут. Готовые вареники поливают растопленным сливочным маслом и украшают зеленью.

Печень, запеченная с картофелем и сыром

Ингредиенты

Печень говяжья – 250 г, сыр – 150 г, картофель – 3 шт., растительное масло – 3 ст. ложки, панировочные сухари – 30 г, сливки – 20 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают кусочками, солят и перчат. Очищенный картофель крупно нарезают и отваривают в подсоленной воде. Вареный картофель остужают, нарезают ломтиками и жарят в растительном масле до образования золотистой корочки.

Половину картофеля выкладывают в форму для запекания, сверху кладут печень и накрывают ее оставшимся картофелем. Каждый слой посыпают панировочными сухарями. Верхний слой поливают сливками, посыпают тертым сыром. Форму ставят в разогретую до 200 °С духовку и запекают 15 минут.

Лапшевник с печенью

Ингредиенты

Печень говяжья или свиная – 300 г, лапша – 200 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, сухари панировочные – 40 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают кубиками, солят и перчат. Лук и морковь очищают, моют и мелко режут. После этого печень, лук и морковь обжаривают в растительном масле.

Лапшу отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, промывают, добавляют яйцо, сливочное масло и перемешивают. Половину приготовленной лапши выкладывают в

посыпанную панировочными сухарями форму для запекания. Обжаренные печень, лук и морковь кладут поверх слоя лапши, сверху выкладывают оставшуюся лапшу. Форму помещают в разогретую до 180 ˚С духовку на 10-12 минут.

Запеченный говяжий язык с луком

Ингредиенты

Говяжий язык – 700 г, сметана – 100 г, лук репчатый – 4 шт., морковь – 1 шт., душистый перец горошком, лавровый лист, горчица, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Промытый язык кладут в кастрюлю с холодной водой, добавляют очищенную и мелко нарезанную морковь, душистый перец, лавровый лист и варят в течение 3,5-4 часов. Готовый язык обдают холодной водой и удаляют с него пленку.

Язык нарезают ломтиками, смешивают с измельченным луком, солят, перчат, слоями выкладывают в форму для запекания, смазывают каждый слой сметаной и запекают в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 10-15 минут.

Готовое блюдо подают к столу с горчицей.

Блюда из птицы

Курица фаршированная

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина или телятина – 200 г, шпик свиной – 50 г, яйца – 2 шт., молоко – 6 ст. ложек, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрезают вдоль от шеи до конца туловища и острым ножом аккуратно отделяют от костей мясо вместе с кожей (с мясом оставляют только кости крылышек и ножек, обрубленных около коленного сустава). Затем мясо отделяют от кожи и отбивают его деревянным молоточком.

Телятину или свинину вместе со шпиком пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют сырые яйца, молоко, перец, соль и все тщательно перемешивают.

На кожу курицы кладут мякоть, сверху – приготовленный фарш. Кожу с фаршем заворачивают и зашивают, придав форму целой тушки, после чего заворачивают курицу в салфетку, перевязывают шпагатом, заливают охлажденным бульоном, сваренным из костей курицы, доводят до кипения и варят под плотно закрытой крышкой на медленном огне в течение 1-1,5 часов.

Сваренную курицу охлаждают, не вынимая из бульона, сливают бульон, кладут курицу под легкий пресс и выносят на холод.

Куриные окорочка в винном соусе

Ингредиенты

Окорочка куриные – 800 г, вода – 50 мл, водка – 30 мл, вино красное – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., сало свиное топленое – 2 ст. ложки, имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка тщательно промывают, нарезают порционными кусками, перчат и солят. В разогретом свином сале слегка обжаривают очищенный мелко нарезанный лук с добавлением имбиря, затем кладут кусочки курицы и жарят их до золотистой корочки. После этого добавляют водку, крутой кипяток, доводят все до кипения, накрывают емкость крышкой и тушат все в течение 40 минут на медленном огне. За 10 минут до готовности вливают вино.

Куриные окорочка в винном соусе с грибами

Ингредиенты

Окорочка куриные – 800 г, бульон – 400 г, грибы свежие – 200 г, лук репчатый – 1 шт., вино белое – 5 ст. ложек, масло

сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., тимьян, базилик, гвоздика, соль, перец душистый горошком и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Куриные окорочка промывают, натирают солью, черным молотым перцем, тимьяном и базиликом. Обжаривают их в разогретом растительном масле и перекладывают в другую емкость. Лук очищают, шинкуют и пассеруют в том же масле вместе с лавровым листом и гвоздикой. Вливают бульон и вино, добавляют душистый перец и варят 10 минут на слабом огне, после чего бульон процеживают. Окорочка заливают бульоном, варят 20 минут, после чего отделяют мясо от костей, а бульон еще раз процеживают, кладут в него промытые и мелко нарезанные грибы и варят их до готовности.

Муку пассеруют в сливочном масле, вливают горячий бульон, помешивая, доводят его на небольшом огне до консистенции жидкой сметаны, добавляют лимонный сок.

Грибы и куриное мясо поливают соусом и подают к столу.

Цыпленок с яблоками

Ингредиенты

Тушка цыпленка, масло сливочное – 50 г, бульон мясной – 0,5 стакана, яблоки сладкие – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., соус томатный острый – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят на сливочном масле (25 г). Добавляют просеянную муку, томатный соус, бульон, соль, перец и тушат 5 минут.

Тушку цыпленка разрезают на две части вдоль хребта, смазывают оставшимся сливочным маслом и раскладывают на противне. Яблоки моют, разрезают на 4-6 частей и выкладывают на цыпленка.

Цыпленка жарят в духовом шкафу до образования золотистой корочки, затем вливают на противень луковый соус и тушат еще 20 минут.

Цыпленок, жаренный на противне

Ингредиенты

Тушка цыпленка, вино белое сухое – 30 мл, чеснок – 6 долек, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль по вкусу, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Тушку цыпленка разрубают пополам, промывают и кладут в емкость разрубленной частью кверху. Затем посыпают очищенным и мелко нарезанным луком, измельченным чесноком,

частью перца, зеленью петрушки, солят, заливают вином и оставляют на 1 час.

По истечении указанного времени каждую половинку цыпленка кладут на разогретый и смазанный маслом противень и обжаривают с обеих сторон. Перед подачей к столу готового цыпленка еще раз посыпают молотым перцем и поливают выделившимся при жаренье соком.

Курица, жаренная на решетке

Ингредиенты

Тушка курицы, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают в холодной воде, обсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и кладут срезом наружу. Мясо солят, перчат, смазывают растительным маслом, обваливают в сухарях и укладывают на решетку. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу курицу подают, украсив веточками петрушки.

Курица жареная с медом

Ингредиенты

Тушка курицы, мед – 60 г, масло растительное – 50 мл, имбирь молотый – 10 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, рубят на порционные кусочки и укладывают в эмалированную миску. Посыпают молотым имбирем, солью, перцем, добавляют мед и перемешивают все продукты. Дают постоять в течение 1-2 часов.

Затем кусочки курицы жарят на сковороде в растительном масле до готовности.

Жареный петух

Ингредиенты

Тушка петуха, сухари панировочные – 200 г, масло топленое – 150 г, яйца – 2 шт., мука – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку петуха делят на 4 части, натирают солью, обваливают в смеси из муки, взбитых яиц и панировочных сухарей. Мясо обжаривают в масле 15 минут.

Готовое блюдо украшают измельченной зеленью петрушки.

Курица фаршированная печенью и рисом

Ингредиенты

Тушка курицы, рис – 200 г, печень куриная отварная – 100 г, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень

укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, натирают солью и перцем, фаршируют предварительно сваренным рисом, измельченной куриной печенью, отварными шампиньонами, нашинкованной зеленью петрушки и укропа.

Разрез зашивают и жарят птицу на противне в предварительно разогретой духовке, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

При подаче к столу курицу поливают растопленным сливочным маслом.

Курица с ананасным соусом

Ингредиенты

Мясо куриное отварное – 500 г, бульон куриный – 100 мл, вино десертное – 50 мл, ананас – 0,5 шт., сок ананасовый – 2 ст. ложки, крахмал кукурузный – 2 ст. ложки, соус соевый – 2 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Соевый соус смешивают с 1 ст. ложкой крахмала, 2 ст. ложками масла, солью и перцем. В полученной смеси маринуют кусочки курицы.

Ананас очищают, нарезают кубиками. Маринованную курицу обжаривают в разогретом растительном масле, добавляют кусочки ананаса, накрывают крышкой и тушат на сильном огне в течение 5-10 минут.

Куриный бульон доводят до кипения, добавляют оставшийся и разведенный ананасовым соком крахмал, вино и имбирь, все тщательно перемешивают и снимают с огня. Перед подачей к столу курицу поливают приготовленным соусом.

Курица со специями

Ингредиенты

Мясо куриное – 500 г, чеснок – 4 дольки, лимон – 1 шт., простокваша – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, тмин – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки, кориандр, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками, сбрызгивают лимонным соком, выжатым из половинки лимона, и оставляют пропитываться на 30 минут.

В одной емкости соединяют очищенный и измельченный с помощью чеснокодавилки чеснок, простоквашу, тмин, кориандр, перец, соль и мелко нарезанный зеленый лук. Все тщательно

перемешивают, добавляют к мясу и ставят в холодильную камеру на 3 часа.

Затем на смазанный сливочным маслом противень выкладывают мясо, поливают его полученным маринадом и запекают в духовке в течение 20-25 минут. Готовое мясо украшают кружками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Колбаски куриные на вертеле

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 2 шт., лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе вместе с одной луковицей пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5-2 часов.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их вертел и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают колбаски кольцами репчатого и перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

Это блюдо можно приготовить и на сковороде, обжарив колбаски в растительном масле.

Курица с баклажанами, тушенная в вине

Ингредиенты

Тушка курицы, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., баклажаны – 3 шт., жир куриный – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, нарезают порционными кусками, жарят в казане до золотисто-коричневого цвета, добавляют небольшое количество воды и тушат на слабом огне. Лук, помидоры и баклажаны очищают, нарезают кубиками и слегка обжаривают в растопленном курином жире. Овощи перекладывают в казан, заливают вином, солят, перчат и тушат до готовности.

Перед подачей к столу блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Курица в бульоне с яйцом

Ингредиенты

Тушка курицы, вода – 500 мл, горошек зеленый консервированный – 200 г, грибы свежие – 200 г, вино розовое – 100 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки, кориандр, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промывают, разрубают на 4 части, снимают кожу и удаляют кости. Кожу и кости кладут в кастрюлю, заливают водой, варят бульон до готовности, затем остужают.

Яйца взбивают венчиком и вливают в бульон. Куриное мясо обжаривают на раскаленной сковороде в сливочном масле, добавляют горошек, очищенные и нашинкованные лук и грибы.

Ингредиенты солят, перчат, заливают вином и бульоном, распределяют по глиняным горшочкам и пекут в предварительно разогретой духовке 15-20 минут.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки.

Курица со спаржей

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, спаржа консервированная – 200 г, вино красное – 50 мл, сок грейпфрутовый – 50 мл, масло сливочное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают кусочками весом 25-30 г и маринуют в смеси вина и грейпфрутового сока в течение 30-45 минут. Затем кусочки курицы жарят на сковороде в сливочном масле до образования золотистой корочки.

Готовую курицу солят, перчат и подают к столу с гарниром из спаржи.

Куриные отбивные

Ингредиенты

Филе курицы – 300 г, сухари панировочные – 120 г, масло растительное – 0,5 стакана, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., яйца – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное куриное филе отбивают, солят, перчат, смазывают взбитыми яйцами и обваливают в сухарях. Отбивные обжаривают в растительном масле обеих сторон. Для гарнира помидор, огурец, болгарский перец и зелень нарезают, солят, перемешивают и заправляют оставшимся растительным маслом.

Плов с курицей

Ингредиенты

Филе куриное – 500 г, рис – 250 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 мл, изюм – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы промывают холодной водой и нарезают вдоль волокон тонкими ломтиками. Лук и морковь очищают и нарезают кубиками. Изюм заливают теплой кипяченой водой и оставляют на 15-20 минут.

Мясо кладут в казан, наливают растительное масло и жарят 5 минут на среднем огне, затем добавляют лук и морковь и жарят еще в течение 5-7 минут. После этого насыпают в казан рис, доливают воду, добавляют изюм и варят на слабом огне 10 минут. Затем в плов кладут зеленый горошек, соль и варят до готовности.

Готовый плов выкладывают горкой на блюдо и подают к столу.

Куриное филе с черносливом

Ингредиенты

Филе курицы – 400 г, чернослив – 100 г, сметана – 100 г, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы моют, нарезают крупными кусками и в каждом из них делают надрез. Чернослив промывают горячей водой и нарезают. В надрезы кладут чернослив, филе солят, перчат, и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Очищенный и вымытый лук нарезают полукольцами, одну половинку яблока измельчают, вторую нарезают дольками.

К филе добавляют нашинкованное яблоко, лук, сметану и тушат на слабом огне 20 минут. Готовое филе выкладывают на блюдо, покрытое листьями салата и украшают дольками яблока.

Куриная печень с фруктами

Ингредиенты

Печень куриная – 500 г, лук репчатый – 2 шт., апельсины – 2 шт., яблоки – 2 шт., сливки – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, жир кулинарный – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень обваливают в муке, смешанной с солью и перцем, обжаривают 5-6 минут на среднем огне в кипящем кулинарном жире.

В разогретом сливочном масле обжаривают очищенный и нашинкованный репчатый лук, добавляют очищенные от кожицы и семян и нарезанные апельсины и яблоки. Ингредиенты тушат 5 минут, после чего вливают сливки.

Обжаренную печень выкладывают в блюдо, сверху кладут массу из фруктов и при подаче к столу посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Курица, запеченная на банке

Ингредиенты

Тушка курицы, сок томатный – 250 мл, вода – 100 мл, лук

репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную курицу натирают измельченным чесноком, солью и перцем. В небольшую банку наливают воду, смешанную с томатным соком, насаживают курицу на банку так, чтобы горлышко оказалось внутри птицы, и ставят на противень в предварительно разогретую духовку.

Курицу запекают до румяной корочки.

Гусь, жаренный на вертеле

Ингредиенты

Тушка гуся, яблоки – 700 г, молоко или простокваша – 100 г, соус томатный – 50 г, яблоки – 2 шт., хлеб – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., листья шалфея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша яблоки и хлеб измельчают. Нарезанный лук и шалфей варят в небольшом количестве воды и откидывают на сито. Полученную массу смешивают с хлебом и яблоками, солят, перчат, добавляют молоко.

Тушку гуся промывают, натирают солью и перцем, начиняют фаршем и зашивают разрез. Тушку насаживают на вертел и закрепляют. Возле ножек и крыльев птицу прокалывают вилкой.

Гуся жарят на вертеле, периодически поворачивая, до румяной корочки. Под вертел ставят кастрюлю, тушку смазывают стекающим жиром.

Гуся подают к столу с томатным соусом.

Гусь с черносливом

Ингредиенты

Жаркое из гуся – 500 г, бульон мясной – 400 мл, мука пшеничная – 30 г, вино красное – 50 мл, яблоки кислые – 2 шт., чернослив – 4-5 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив обдают кипятком, дают остыть и откидывают на дуршлаг. Муку обжаривают в сливочном масле, затем небольшими порциями добавляют мясной бульон и доводят до кипения.

Жаркое нарезают порционными кусками, кладут в неглубокую сковороду и заливают приготовленным соусом. Добавляют перец, соль, чернослив и тушат соус до загустения. За 15 минут до готовности добавляют вино и очищенные, мелко нарезанные яблоки.

Гусь с квашеной капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, капуста квашеная – 1 кг, шпик – 150 г, яблоки – 4

шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки, укропа и кинзы – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжимают, добавляют масло и тушат до полуготовности на среднем огне. Шпик измельчают, обжаривают с нашинкованным луком.

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками.

Ингредиенты складывают в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и тщательно перемешивают.

Тушку гуся натирают солью и фаршируют тушеной капустой с яблоками. Разрез зашивают. Птицу кладут на противень спинкой вниз и запекают в разогретой духовке до готовности, каждые 15 минут поливая выделяющимся соком.

Готовое блюдо украшают измельченной зеленью и подают к столу.

Гусь с грибным соусом

Ингредиенты

Тушка гуся, сметана – 300 г, мука – 100 г, грибы белые – 100 г, масло сливочное – 70 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лист лавровый – 1 шт., соль, перец черный горошком.

Способ приготовления

Тушку гуся нарезают порционными кусками, кладут в кастрюлю вместе с очищенными и нарубленными корнем петрушки, морковью, перцем, лавровым листом. Заливают водой так, чтобы она слегка покрывала продукты, добавляют соль, варят до готовности.

Для приготовления соуса размягченное сливочное масло смешивают с мукой, разводят бульоном, в котором варился гусь, добавляют мелко нарезанные грибы и сметану и доводят бульон до кипения на слабом огне, постоянно помешивая.

Куски гуся поливают соусом, украшают измельченными зеленым луком, укропом и петрушкой и подают к столу.

Утка тушеная

Ингредиенты

Тушка утки, вода – 2 л, лук репчатый – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лист лавровый -

1 шт., лимон – 1 шт., водка – 1 ст. ложка, куркума – 0,5 ч. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очищают. Тушку утки начиняют измельченной зеленью укропа и петрушки, толченым чесноком, куркумой, нарезанным кольцами луком, лавровым листом, цедрой лимона, натирают перцем, солью, сбрызгивают водкой и оставляют на 24

часа.

Затем утку заливают водой и отваривают на среднем огне, периодически снимая пену, перекладывают в другую кастрюлю, добавляют 250 мл горячего бульона и тушат на слабом огне до готовности.

Утка с яблоками и квашеной капустой

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое – 250 г, лимон – 1 шт., оливки без косточек – 10 шт., кубики желе – 10 шт., капуста квашеная – 50 г, яблоки – 5 шт., сливы маринованные – 5 шт., крупа гречневая – 300 г, потроха утиные – 50 г, масло топленое – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Для приготовления фарша гречневую крупу отваривают в соленой воде, добавляют измельченные утиные потроха, топленое масло, соль и перец.

Массу тщательно перемешивают и начиняют ею промытую тушку птицы. Разрез зашивают, утку натирают солью, перцем и лимонным соком, сбрызгивают белым вином и запекают в предварительно разогретой духовке 1,5 часа. Каждые 10 минут утку поливают выделяющимся при жарке соком.

Поджаренную утку выкладывают на блюдо, заливают соком, оставшимся на противне, смешанным с маринованными сливами и квашеной капустой, украшают оливками, очищенными и натертыми на терке яблоками, кубиками желе и рубленой зеленью петрушки.

Утка с базиликом

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое – 180 мл, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., зелень базилика – 3 пучка, зелень петрушки – 1 пучок, зира – 0,3 г, масло сливочное – 8 ст. ложек, соль.

Способ приготовления

Тушку утки разрезают на порционные куски, промывают и откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленное мясо кладут в кастрюлю, заливают вином и ставят в холодильник на 4 часа.

Маринованное утиное мясо кладут в казан и жарят в сливочном масле до полуготовности. Добавляют очищенный и нашинкованный лук, мелко нарезанную зелень базилика, зиру, соль и тушат до готовности.

Перед подачей к столу готовую утку перекладывают на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают помидорами, нарезанными дольками.

Утка с апельсином в винном соусе

Ингредиенты

Филе грудки утки – 500 г, бульон куриный или грибной концентрированный – 200 мл, мука пшеничная – 2 ст. ложки, вино белое столовое – 5 ст. ложек, масло сливочное – 4 ст. ложки, апельсин – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное филе утки натирают солью и перцем, кладут в разогретое сливочное масло (2 ст. ложки) кожицей вниз и слегка обжаривают, переворачивая и сливая лишний жир. Апельсин очищают от кожуры, нарезают мякоть кусочками и тоже обжаривают в 1 ст. ложке сливочного масла.

Филе утки нарезают порционными кусками, складывают в сотейник, добавляют вино и бульон и тушат в духовке в течение 30-40 минут.

На сливочном масле (1 ст. ложка) обжаривают муку до золотистого цвета. Готовые куски утки выкладывают на блюдо и перекладывают апельсинами. В бульон аккуратно вводят муку, помешивая, чтобы не образовывались комочки, добавляют лавровый лист и имбирь и доводят до кипения.

Утиную грудку подают с овощным гарниром и соусом.

Индейка по-восточному

Ингредиенты

Тушка индейки, рис вареный – 130 г, изюм – 150 г, курага – 150 г, миндаль – 6 шт., масло сливочное – 6 ст. ложек, гвоздика молотая, корица молотая, соль по вкусу.

Способ приготовления

Миндаль обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают полосками. Изюм и курагу промывают в горячей воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и обжаривают в сливочном масле вместе с миндалем. Затем орехи, изюм и курагу соединяют с вареным рисом, добавляют гвоздику, корицу, соль и все тщательно перемешивают. Полученной смесью начиняют подготовленную индейку, зашивают отверстие и накрывают птицу жиронепроницаемой бумагой с отверстием.

Емкость с индейкой ставят в микроволновую печь и прогревают в течение 5-6 минут при максимальной мощности, затем уменьшают мощность до средней и готовят еще 10-15 минут. Готовую индейку заворачивают в фольгу и дают ей некоторое время постоять в отключенной печи.

Индейка фаршированная с картофелем

Ингредиенты

Тушка индейки, потроха индейки, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., картофель – 5 шт., помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт.,

зелень петрушки – 1 пучок, дрожжи – 20 г, горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, молоко – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, мука – 2 ст. ложки, смесь майорана и карри – 2 ч. ложки, смесь соли и перца – 1,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Мелко нарубленные потроха индейки, очищенный и измельченный репчатый лук, яйца, панировочные сухари, смесь майорана и карри, половину порции смеси перца и соли перемешивают с дрожжами, предварительно разведенными в теплом молоке. В полученную массу всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Подготовленную тушку индейки натирают оставшейся смесью соли и перца снаружи и изнутри, обмазывают сливочным маслом, начиняют тестом и пекут в предварительно разогретой духовке в течение 3 часов, периодически поливая птицу образующимся соком.

Птицу выкладывают на блюдо, вокруг кладут предварительно очищенный и обжаренный во фритюре картофель.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, рубленой нашинкованной зеленью петрушки, зеленым горошком и подают к столу.

Индейка со стручковой фасолью

Ингредиенты

Филе индейки – 400 г, фасоль стручковая зеленая – 2 стакана, лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки нарезают небольшими кусочками, жарят до золотистой корочки на растительном масле и перекладывают в емкость для тушения. Зеленые стручки фасоли перебирают и ломают на 2-3 части, удаляя твердые прожилки. Фасоль варят в небольшом количестве воды до готовности (стручок должен легко разламываться ложкой).

На растительном масле, в котором жарилась индейка, жарят тонко нарезанный лук с помидорами, добавляют рубленую зелень, чеснок, соль, перец и все перемешивают.

Обжаренные овощи перекладывают в емкость с индейкой, добавляют отваренные стручки фасоли, немного воды или бульона, так чтобы они слегка покрывали продукты, и тушат в течение 10-15 минут.

Индейка в сметанно-горчичном соусе

Ингредиенты

Мясо индейки – 700 г, бульон куриный – 200 г, сметана – 100

г, желтки яичные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, мука – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Индейку промывают, нарезают порционными кусочками, натирают солью, смазывают оливковым маслом, выкладывают на противень, ставят в разогретую духовку и жарят до готовности, периодически поливая выделяющимся в процессе жаренья соком.

Муку жарят на сливочном масле, добавляют куриный бульон, уксус, сметану и горчицу. Размешивают и доводят до кипения. Желтки растирают с небольшим количеством соуса, вливают в оставшийся соус, добавляют соль и сахар и варят на медленном огне до загустения.

Кусочки индейки выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Индейка с грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка индейки, печень индейки – 500 г, орехи грецкие очищенные – 500 г, молоко – 100 г, масло сливочное – 70 г, масло оливковое – 30 г, хлеб белый – 6 ломтиков, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, обжаривают в небольшом количестве сливочного масла, пропускают через мясорубку и протирают через сито.

Орехи толкут в ступке до однородной массы, смешивают с вымоченными в молоке ломтиками хлеба, печеночным фаршем и оставшимся растопленным сливочным маслом.

Полученную массу солят, перчат, тщательно перемешивают и начиняют ею индейку. Разрез зашивают, птицу смазывают оливковым маслом, кладут на противень и запекают в предварятльно разогретой духовке, поливая выделяющимся при жарке соком.

Индейку нарезают порционными кусками, предварительно вынув фарш, и выкладывают в блюдо. Фарш кладут вокруг и поливают все оставшимся после жарки соком.

Индейка с бананами и ананасами

Ингредиенты

Мясо индейки – 500 г, ананасы консервированные (кружочками) – 4 шт., банан – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, пряности молотые – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки промывают и нарезают порционными кусками. Муку смешивают с пряностями и орехами, добавляют соль,

обваливают в этой смеси куски птицы и выкладывают их в смазанную маслом емкость. Рядом кладут очищенный и нарезанный кружочками банан, кружочки ананасов, сбрызгивают маслом, ставят в микроволновую печь и готовят в течение 10 минут.

Фазан в красном вине

Ингредиенты

Тушка фазана, вино красное сухое – 250 г, бульон куриный – 250 г, сливки – 250 г, масло сливочное – 100 г, шпик – 50 г, корни сельдерея – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Тушку фазана тщательно промывают, натирают солью и перцем, обжаривают на медленном огне в сливочном масле, добавляют нарезанный шпик, вливают вино и бульон, тушат в закрытой жаровне 40 минут.

Корни сельдерея очищают, нарезают кусочками и кладут на 3-5 минут в крутой кипяток, тушат в сливочном масле, разведенном бульоном, 15 минут.

В приготовленный сельдерей вливают сливки, доводят смесь до кипения и смешивают с соусом, в котором тушилась птица.

При подаче к столу фазана поливают горячим соусом.

Куропатки жареные

Ингредиенты

Тушки куропаток – 2 шт., печень куропаток – 50 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 10 г, ломтики бекона – 4 шт., тосты – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, клюква, брусника, листья кресс-салата, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Тушки куропаток промывают и начиняют кусочками сливочного масла, клюквой, брусникой. Грудки оборачивают тонкими ломтиками бекона, ножки и крылышки связывают нитками и кладут птиц в утятницу.

Куропаток тушат в предварительно разогретой духовке 45 минут, периодически поливая выделяющимся соком. За 10 минут до готовности бекон снимают, птиц поливают вытопленным маслом и посыпают мукой. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем. Печень куропаток промывают, обжаривают в растительном масле, разминают вилкой и намазывают на тосты. Куропаток выкладывают в тарелку, украшают листьями кресс-салата и подают к столу с тостами.

Блюда из рыбы

Судак отварной

Ингредиенты

Судак – 800 г, яйца вареные – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец черный горошком – 3 шт.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, отрезают голову, хвост и плавники, промывают и нарезают порционными кусками. Кладут в кастрюлю вместе с очищенными и нарезанными кусочками морковью, луком и корнем петрушки, заливают водой и варят 15-20 минут. В конце варки добавляют в бульон соль, лавровый лист и перец.

Готовую рыбу вынимают из бульона, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарубленными яйцами и зеленью и подают к столу.

Осетр с грибами и картофелем

Ингредиенты

Филе осетра – 1 кг, вода – 200 г, картофель – 5 шт., грибы белые – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, отрезают головы, хвосты и плавники, нарезают порционными кусками.

Грибы промывают, мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят 20 минут, затем добавляют куски рыбы, очищенный и нарезанный кольцами лук, растительное масло, солят, перчат и тушат 15 минут. Добавляют нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушат еще 2-3 минуты.

Рулет из сома с грибами

Филе сома – 700 г, лук репчатый – 100 г, шампиньоны маринованные – 25 г, яйца вареные – 4 шт., огурец маринованный – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., горчица, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, разрезают на 2 части. Два яйца очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Полученную массу выкладывают на

половинки рыбного филе, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают.

В кипящую воду добавляют перец, очищенный лук, лавровый лист, затем кладут подготовленную рыбу и варят до готовности.

Отдельно готовят соус. Для этого желтки оставшихся яиц растирают, добавляют растительное масло, уксус, горчицу, сахар, соль. Смесь протирают через сито, соединяют со сметаной, мелко нарезанными грибами и маринованным огурцом, перемешивают.

Рулет нарезают порционными кусочками, украшают мелко нарезанными яичными белками и подают к столу с соусом.

Горбуша отварная в белом соусе

Ингредиенты

Горбуша – 800 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену. Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 минут.

За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют 1 стакан рыбного бульона и лимонный сок, хорошо размешивают и доводят до кипения.

Отварную рыбу раскладывают по тарелкам, поливают приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Треска отварная в остром соусе

Ингредиенты

Треска – 1 кг, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, тмин – 0,5 ч. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают горячей водой так, чтобы она слегка покрывала рыбу, доводят до кипения и снимают пену.

Кладут в бульон очищенные и нарезанные кусочками лук и коренья, варят 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, лавровый лист и перец. Готовую рыбу вынимают шумовкой, бульон процеживают.

Муку пассеруют в сливочном масле, добавляют томатную пасту, кориандр, тмин, карри и перец, вливают 1 стакан рыбного

бульона, хорошо размешивают и варят на небольшом огне 5 минут.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, поливают соусом и подают к столу.

Щука жареная с помидорами и огурцами

Ингредиенты

Щука – 1 кг, помидоры – 3 шт., огурцы – 3 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят, перчат, обваливают в муке и жарят в глубокой сковороде на растительном масле. Готовую рыбу посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, гарнируют дольками помидоров и кружочками огурцов и подают к столу.

Карп отварной с красной фасолью

Ингредиенты

Карп – 600 г, фасоль красная консервированная – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, промывают, нарезают порционными кусками, солят и перчат. Лук очищают, мелко нарезают, укладывают в смазанный сливочным маслом сотейник, сверху кладут куски рыбы и доливают воду так, чтобы она слегка покрывала продукты. Варят 15-20 минут.

Фасоль разогревают на сковороде в растительном масле.

Готовую рыбу раскладывают по тарелкам, гарнируют фасолью, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Карп, фаршированный гречневой кашей

Ингредиенты

Карп – 1 кг, каша гречневая – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 4 дольки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают. Чеснок

очищают, мелко нарезают, смешивают половину его с гречневой кашей. Рыбу солят, перчат, натирают оставшимся чесноком и карри, наполняют кашей и смазывают растительным маслом. Подготовленную таким образом рыбу заворачивают в фольгу и пекут в предварительно разогретой духовке до готовности.

Перед подачей к столу фольгу разворачивают, рыбу украшают веточками зелени.

Горбуша, жаренная на решетке

Ингредиенты

Филе лосося – 500 г, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе лосося промывают, нарезают порционными кусками и кладут в эмалированную емкость. Лимонный сок смешивают с растительным маслом, солью и перцем и заливают куски лосося полученным маринадом.

Емкость ставят в холодильник на 2-3 часа. Маринованные куски лосося выкладывают на решетку и жарят сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки. К столу рыбу подают, украсив веточками петрушки и нарезанным кружочками лимоном.

Бастурма из осетрины

Ингредиенты

Филе осетра – 1 кг, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 100 г, сок гранатовый – 100 мл, сок лимонный – 100 мл, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра нарезают продолговатыми кусками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают в прохладном месте в течение 2-3 часов.

Очищенные грецкие орехи измельчают в ступке, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, измельченную зелень петрушки, укропа и кинзы, гранатовый сок, соль и перец. Соус хорошо перемешивают.

Маринованные кусочки осетрины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу готовое блюдо подают с ореховым соусом.

Карп, жаренный на решетке, с орехами и изюмом

Ингредиенты

Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль чищеный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, пюре томатное – 100 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе карпа промывают, нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5-6 минут и затем протирают через сито. Миндаль и изюм жарят в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.

Шашлык из морепродуктов

Ингредиенты

Осетрина (или белуга) – 800 г, мясо морского гребешка – 60 г, мякоть хвоста гигантской морской креветки (или мясо рака) – 60 г, паприка молотая – 40 г, мидии в ракушках – 10 г, креветки – 15 г, вино белое – 30-40 мл, мука – 50 г, масло оливковое – 30 мл, оливки зеленые без косточек – 12 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Осетрину, мясо морского гребешка и мякоть хвоста гигантской креветки промывают, маринуют в лимонном соке, смешанном с белым вином и мелко нарезанной зеленью (0,5 пучка). После этого все продукты панируют в муке, посыпают паприкой и нанизывают на шпажки в таком порядке: рыба, гребешок, мякоть креветки. Морепродукты жарят на гриле до полной готовности. К столу шашлык подают с припущенными в оливковом масле мидиями и креветками, украшают оливками и веточками петрушки.

Угорь, жаренный на вертеле

Ингредиенты

Угорь очищенный – 500 г, соус красный – 200 г, вино сухое – 100 мл, лук репчатый – 70 г, масло оливковое – 20 мл, сок лимонный – 10 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Угря тщательно промывают холодной водой, обсушивают полотенцем и разрезают на порционные куски. Угря надевают на шпажки, смазывают оливковым маслом и жарят над раскаленными углями.

Когда рыба подрумянится, посыпают ее мелкой солью, снимают со шпажек и укладывают на блюдо. Подают к столу, полив соусом, который готовят следующим образом: готовый красный соус смешивают с вином и лимонным соком. Посыпают рублеными луком и зеленью.

Шашлык из палтуса

Ингредиенты

Филе палтуса – 500 г, лук репчатый – 200 г, шампиньоны – 200 г, помидоры мелкие – 150 г, перец сладкий – 100 г, масло растительное – 30 мл, кориандр и тмин – по 5 г, лимон – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе палтуса нарезают небольшими ломтиками и укладывают в эмалированную емкость. Сок лимона смешивают с растительным маслом, солью и специями и заливают полученным маринадом рыбу. Выдерживают ее в прохладном месте в течение 1-2 часов.

Овощи и грибы моют, очищенный лук нарезают кольцами, перец – кубиками, помидоры разрезают на 4 части.

Все ингредиенты нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу шашлык подают, украсив веточками петрушки и укропа.

Камбала в винном соусе с овощами

Ингредиенты

Филе камбалы – 200 г, овощная смесь замороженная – 800 г, сливки – 100 г, картофель – 6 шт., вино белое сухое – 5 ст. ложек, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель моют, чистят и варят в подсоленной воде до готовности.

Филе камбалы промывают, подсушивают салфеткой, режут кусочками, солят, посыпают перцем, сбрызгивают лимонным соком, сворачивают в трубочки и закрепляют с помощью шпажек. Замороженную овощную смесь разогревают на сковороде с оливковым маслом, выкладывают филе камбалы, тушат все в течение 10 минут, посыпав солью, перцем и измельченной зеленью укропа.

После этого добавляют соус, приготовленный из сливок, горчицы и белого вина, и тушат еще 3-4 минуты. Блюдо подают к столу с вареным картофелем.

Жерех, запеченный с баклажанами и картофелем

Ингредиенты

Жерех – 400 г. баклажаны – 3 шт., картофель – 6 шт., морковь – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., паста томатная – 50 г, растительное масло – 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают, потрошат, промывают холодной водой и

нарезают порционными кусками. Очищенные и вымытые картофель и баклажаны нарезают кружками, морковь и лук – кубиками.

Морковь и лук обжаривают в растительном масле до золотистого цвета, добавляют томатную пасту, убавляют огонь и тушат в течение 3 минут. Картофель и баклажаны слегка обжаривают в растительном масле, кладут сверху куски рыбы, солят, перчат, затем выкладывают поверх рыбы подготовленные лук и морковь и запекают в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20-25 минут. Готовое блюдо украшают измельченной зеленью.

Щука фаршированная

Ингредиенты

Щука – 1 кг, картофель – 5 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., лимон – 1 шт., оливки – 10 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, салат – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Щуку очищают, потрошат и моют. Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Укроп, петрушку и чеснок измельчают и смешивают с картофелем.

Щуку натирают солью и перцем, сбрызгивают соком половинки лимона, фаршируют приготовленной начинкой и зашивают брюшко. Подготовленную рыбу выкладывают в форму для запекания и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 30 минут. Когда рыба будет готова, из нее вынимают нитки, выкладывают на блюдо, украшают нарезанными ломтиками помидорами и огурцами, оливками, зеленью, листьями салата и дольками лимона.

Стерлядь, запеченная с шампиньонами

Ингредиенты

Филе стерляди – 500 г, шампиньоны – 150 г, сыр – 150 г, луковица – 1 шт., сметана – 40 г, масло растительное – 100 мл, лимон – 1 шт., соль и перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе стерляди нарезают порционными кусками, делают поперечные надрезы, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, обжаривают в растительном масле и выкладывают в форму для запекания. Грибы и лук очищают, нарезают ломтиками, обжаривают в растительном масле, добавляют сметану, тушат в течение 5-7 минут, а затем выкладывают поверх рыбы. Сыр натирают на крупной терке и выкладывают поверх грибов. Форму с рыбой помещают в разогретую до 200 ˚С духовку и запекают 20 минут.

Карп, фаршированный картофелем

Ингредиенты

Карп – 600 г, картофель – 5 шт., сливки – 100 г, лимон – 1 шт. зелень укропа – 0, 5 пучка, лист лавровый, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Карпа потрошат и промывают холодной водой. Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками и смешивают с измельченной зеленью укропа. Рыбу солят, фаршируют смесью картофеля и укропа, сбрызгивают соком лимона и выкладывают в форму для запекания брюшком вниз. После этого добавляют лавровый лист, перчат, заливают сливками и запекают в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15-20 минут.

Филе трески в кляре

Ингредиенты

Филе трески – 500 г, мука пшеничная – 200 г, масло растительное – 200 мл, консервированный зеленый горошек – 200 г, светлое пиво – 100 мл, яйца – 2 шт., зелень – 1 пучок, лимон – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу нарезают порционными кусками. 100 г муки просеивают и высыпают в глубокую миску, затем туда добавляют яйца, соль, вливают пиво и размешивают до однородной массы. Куски рыбы обваливают в оставшейся муке, затем обмакивают в подготовленный кляр и обжаривают на растительном масле. Готовую рыбу выкладывают на блюдо, украшают зеленью, зеленым горошком и дольками лимона.

Блюда из овощей

Цветная капуста, запеченная с сыром

Ингредиенты

Цветная капуста – 500 г, сыр 150 г, молоко – 1 стакан, сухари панировочные – 100 г, масло сливочное – 100 г, зелень укропа и кинзы – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, разделяют на соцветия и выкладывают в форму для запекания. Сыр натирают на крупной терке, смешивают с панировочными сухарями, перчат и посыпают измельченной зеленью. Сливочное масло растапливают, смешивают с сыром и сухарями, добавляют теплое молоко и перемешивают.

Цветную капусту солят, выкладывают поверх нее приготовленную смесь и запекают в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут, затем подают к столу.

Картофельные котлеты

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., сухари панировочные – 100 г, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 0,5 стакана, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, отваривают в подсоленной воде и натирают на мелкой терке. Получившееся картофельное пюре смешивают с яйцами. Из полученной массы формуют котлеты среднего размера, обваливают их в сухарях и жарят в растительном масле. Готовые котлеты поливают растопленным сливочным маслом, украшают измельченной зелень и подают к столу.

Брокколи, запеченная с болгарским перцем

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, сыр – 100 г, молоко – 1 стакан, перец болгарский 3 шт., яйца – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют, разделяют на соцветия, бланшируют в масле 2-3 минуты и выкладывают в форму для запекания. Болгарский перец нарезают кольцами и смешивают с капустой. Сыр натирают на мелкой терке, добавляют к нему взбитые яйца, молоко, соль и перец и заливают этой овощи.

Форму для запекания помещают в духовку, разогретую до 180-200 ˚С на 15-20 минут.

Лук, запеченный с зеленью чеснока

Ингредиенты

Лук репчатый – 4 шт., масло сливочное – 100 г, лимон – 1 шт., зелень чеснока – 1 пучок, масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают и смешивают с растительным. Лук очищают и нарезают кольцами. Зелень чеснока измельчают. Из лимона выживают сок, цедру натирают на мелкой терке. Лимонный сок разводят водой 1: 1.

Лук выкладывают в сковороду с растопленным маслом и тушат 3 минуты на среднем огне, затем перекладывают в форму для запекания, солят, перчат, посыпают сахаром и заливают лимонным соком. После этого все перемешивают и оставляют на 5 минут. Затем добавляют зелень чеснока и лимонную цедру. Сковороду накрывают фольгой и помещают в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут.

Морковь, тушенная в яблочном соке

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., сок яблочный с мякотью – 1 стакан, масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают и нарезают кружочками. Сливочное масло растапливают в сковороде, добавляют половину измельченной зелени и яблочный сок.

Морковь выкладывают в сковороду, солят и тушат, помешивая, на среднем огне 10 минут, затем добавляют оставшуюся зелень и тушат до готовности.

Овощная запеканка с сыром

Ингредиенты

Сыр «Гауда» или «Эдам» – 500 г, твердый сыр (пармезан) – 300 г, брынза – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский красный – 2 шт., перец болгарский зеленый – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Болгарский перец нарезают полукольцами, помидоры – полукружьями, петрушку и

зеленый лук шинкуют. 300 г сыра «Гауда» натирают на крупной терке, выкладывают в миску, смешивают с яйцом и 200 г твердого сыра и брынзой, натертыми на мелкой терке. Измельченную зелень смешивают с сыром, солят и перчат.

Сыр «Гауда» и оставшийся твердый сыр нарезают тонкими ломтиками и выкладывают их в форму для запекания. Сверху

кладут помидоры и болгарский перец, затем приготовленную смесь из тертого сыра, брынзы, зелени и яйца, и посыпают оставшимся пармезаном.

Блюдо запекают в разогретой до 180 °С духовке 10 минут, затем подают к столу.

Глава 4. ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Пирожное «Фигурное»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 200 г, масло сливочное (маргарин) – 150 г, яйца – 3 шт., кокосовая стружка цветная – 2 ст. ложки, ванилин – 0,25 ч. ложки, корица – 0,25 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку и сахар смешивают, добавляют кусочки сливочного масла (маргарина), взбитые яйца, ванилин и корицу.

Тесто тщательно вымешивают и скатывают в плотный шар, накрывают его полотняной салфеткой и помещают в холодильник на 30 минут.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и фигурными выемками или острым кондитерским ножом вырезают пирожные.

Полученные фигурки посыпают кокосовой стружкой, раскладывают на противне и выпекают 10-15 минут в предварительно разогретой до 240 ˚С духовке.

Готовые пирожные раскладывают на накрытом салфеткой блюде и подают к чаю.

Пирожное «Фруктовое»

Ингредиенты

Мука – 500 г, абрикосы – 500 г, клубника – 400 г, сливки – 400 г, масло сливочное – 200 г, мед – 200 г, сахар – 100 г, стружка кокосовая – 50 г, яйца – 8 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, корица молотая – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку просеивают, смешивают с размягченным сливочным маслом, медом, 2 взбитыми яйцами и корицей.

Тесто вымешивают до однородного состояния и помещают в холодильник на 40 минут.

Формочки для выпечки выкладывают пергаментной бумагой и смазывают растительным маслом.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и распределяют по формочкам.

Абрикосы моют, удаляют косточки и нарезают тонкими ломтиками. Клубнику очищают, моют, обсушивают, разрезают на половинки. Абрикосы и клубнику раскладывают по формочкам, посыпают кокосовой стружкой и корицей.

Для приготовления глазури взбивают с помощью миксера сливки, оставшиеся яйца и сахар. Пирожные заливают глазурью, помещают формочки в духовку и выпекают 20 минут при температуре 200 ˚С.

Торт «Медовый»

Ингредиенты

Мука – 600 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, сахар – 100 г, яйца – 3 яйца, мед – 4 ст. ложки, посыпка карамельная цветная – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Из муки, 200 г холодного сливочного масла или маргарина, яиц и сахара замешивают тесто, помещают его на 30 минут в холодильник.

Затем тесто делят на 4 равные части и раскатывают каждую в круглые коржи толщиной 0,5 см. Каждый корж выпекают в предварительно разогретой до 240 ˚С духовке 7-8 минут.

Коржи снимают с противня с помощью лопаточки.

Мед смешивают с 50 г сливочного масла (маргарина) и растапливают на паровой бане, постоянно помешивая. Готовую массу остужают, смазывают коржи и соединяют их.

Сверху торт смазывают медово-масляной смесью и украшают цветной карамельной посыпкой.

Готовый торт подают с холодными напитками.

Пирожное «Весеннее»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 4 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 0,25 ч. ложки, сахарная пудра – 4 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку, сахар, размягченное сливочное масло или маргарин смешивают, добавляют взбитые яйца и ванилин, замешивают тесто, пропускают его через мясорубку и, отрезая небольшими порциями (примерно по 10 см), формуют в виде цветов. Пирожные выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 230 ˚С духовке 20 минут.

Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой и подают к чаю.

Торт «К чаю»

Ингредиенты

Мука – 600 г, сахар – 250 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, яйца – 4 шт., цедра лимона – 2 ст. ложки, кардамон молотый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, орех мускатный – на кончике ножа.

Способ приготовления

Натертую на мелкой терке лимонную цедру смешивают с маслом и сахаром, добавляют кардамон, мускатный орех,

растертые яичные желтки, всыпают 300 г муки, замешивают тесто и ставят его на 30 минут в холодильник. Затем в тесто добавляют оставшуюся муку, делят его на 2 части, выкладывают одну часть ровным слоем в смазанную растительным маслом форму.

Слой толщиной 5-8 мм смазывают взбитыми яичными белками и сверху выкладывают еще один слой, который таким же образом покрывают белками. Высота торта не должна превышать 2 см.

Выпекают изделие в предварительно разогретой до 230 ˚С духовке. Готовый торт подают к чаю.

Торт «Малыш»

Ингредиенты

Смесь детская «Малыш» – 350 г, мука – 350 г, масло сливочное (маргарин) – 300 г, молоко сгущенное 200 г, изюм светлый – 200 г, чернослив – 200 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают с детской смесью, добавляют кусочки холодного сливочного масла или маргарина и замешивают густое тесто.

Половину теста раскладывают ровным слоем на дно смазанной растительным маслом формы. Вареное сгущенное молоко смешивают с изюмом и черносливом и выкладывают на тесто. Вторую половину теста натирают на крупной терке и покрывают им начинку.

Торт выпекают в предварительно разогретой до 230 ˚С духовке.

Готовый торт разрезают горячим ножом на порционные куски, посыпают сахарной пудрой, выкладывают на блюдо и подают к чаю.

Торт «Тыквенный»

Ингредиенты

Тыква – 1 кг, мука – 250 г, масло сливочное (маргарин) – 150 г, сахар – 100 г, яйца – 2 шт., сливки – 4 ст. ложки, молоко – 4 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, цедра лимона – 1 ст. ложка, корица – 0,5 ч. ложки, имбирь – 0,25 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сахар (80 г) смешивают с размягченным сливочным маслом или маргарином, добавляют муку, соль, замешивают тесто, скатывают его в шар и помещают на 1 час в холодильник.

Тыкву очищают от семян и кожуры, разрезают на дольки, раскладывают на противне мясистой частью вверх и запекают в предварительно разогретой духовке 1 час.

Готовую тыкву протирают через сито, смешивают с молоком, сливками, оставшимся сахаром, коньяком, яичными желтками, цедрой лимона, корицей и имбирем. Отдельно взбивают белки и соединяют их с тыквенной массой.

Одну половину готового теста раскатывают в тонкий пласт и выкладывают в смазанную растительным маслом форму. Сверху помещают начинку, закрывают торт решеткой из тонких жгутов теста.

Торт выпекают в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке 10 минут.

Готовый торт выкладывают на блюдо и подают к безалкогольным и слабоалкогольным коктейлям.

Торт «Абрикосовый»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, пудра сахарная – 160 г, джем абрикосовый – 150 г, какао-порошок – 50 г, яйца – 4 шт., сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло растительное 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Муку перетирают со сливочным маслом или маргарином, добавляют яичные желтки, растертые с 60 г сахарной пудры и содой, погашенной уксусом, и замешивают тесто.

Готовое тесто делят на 3 части. В одну из частей добавляют какао-порошок и тщательно перемешивают.

Все части теста помещают в холодильник на 1 час.

Следующую часть теста раскатывают в ровный прямоугольный пласт, выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 180 ˚С 20-25 минут. Оставшееся тесто выпекают аналогичным способом.

Для приготовления крема белки взбивают с оставшимся сахаром до образования крепкой пены.

Один из остывших пластов выкладывают на блюдо и смазывают джемом, сверху покрывают натертой на крупной терке частью теста с какао, затем выкладывают белковый крем и закрывают натертой на терке оставшейся частью теста. Торт подают к чаю.

Пирожное «Арабика»

Ингредиенты

Мука – 500 г, масло сливочное (маргарин) – 350 г, пудра сахарная – 300 г, сахар – 250 г, яйца – 2 шт., вода – 1 ст. ложка, кофе растворимый «Арабика» – 4 ч. ложки, сода – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку просеивают, смешивают с чайной содой и сахаром,

добавляют 2 ч. ложку растворимого кофе, 1 яйцо, 150 г размягченного сливочного масла или маргарина, замешивают тесто и помещают его на 1 час в холодильник.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и нарезают кружками.

Изделие выкладывают на противень и выпекают в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке 8-10 минут.

Для приготовления крема смешивают оставшееся сливочное масло, 150 г сахарной пудры и оставшийся кофе. Массу взбивают с помощью миксера. Для приготовления глазури смешивают в кастрюле оставшуюся сахарную пудру и кофе, воду и яичный желток. Массу подогревают на медленном огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Вырезанные из теста и запеченные в духовке кружки смазывают кремом, соединяют попарно смазанными сторонами и покрывают глазурью.

Готовые пирожные подают к столу с газированными напитками.

Пирожное «Обычное»

Ингредиенты

Мука – 1500 г, масло – 650 г, сахар – 650 г, повидло яблочное – 350 г, шоколад – 200 г, яйца – 6 шт., вода – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, кислота лимонная – 0,25 ч. ложки.

Способ приготовления

Масло, 350 г сахара, яйца и соду взбивают с помощью миксера. В полученную массу

всыпают муку, замешивают тесто и помещают его на 30 минут в холодильник.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, вырезают изделие в форме полумесяца и выкладывают их на смазанный растительным маслом противень.

Пирожные выпекают при температуре 220-230 ˚С в предварительно разогретой духовке.

Для приготовления глазури высыпают в кастрюлю оставшийся сахар, добавляют лимонную кислоту и вливают воду. Смесь варят на огне 5 минут, охлаждают и взбивают миксером.

Пирожные склеивают попарно яблочным повидлом, сверху покрывают глазурью и украшают из корнетика растопленным шоколадом.

Готовые пирожные раскладывают на блюде и подают к чаю.

Пирожное «Вкусное»

Ингредиенты

Мука – 800 г, сахар – 500 г, миндаль – 300 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 1 ст.

ложка, разрыхлитель для теста, пудра сахарная, соль по вкусу.

Способ приготовления

600 г просеянной муки смешивают с 250 г сахара, добавляют разрыхлитель для теста, размягченное сливочное масло (маргарин), 2 взбитых яйца, соль.

Тесто тщательно вымешивают и помещают на 40 минут в холодильник. Затем раскатывают в пласт толщиной 1,5 см, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, выпекают в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке до полуготовности и остужают.

Миндаль поджаривают, смешивают со взбитым яичным белком и оставшимся сахаром в крепкую пену. Массу перекладывают в кастрюлю, ставят на слабый огонь и нагревают при постоянном помешивании в течение 5 минут.

Подогретую массу охлаждают до комнатной температуры, соединяют с оставшейся мукой, перемешивают, равномерным слоем выкладывают на корж, помещают в разогретую до 220 ˚С духовку и выпекают до образования пленки. Затем изделие охлаждают, разрезают на равные прямоугольники, вновь помещают в духовку и выпекают до образования корочки.

Пирожные посыпают сахарной пудрой и подают к чаю.

Торт «Зебра»

Ингредиенты

Мука – 750 г, сахар – 600 г, сметана – 250 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, какао-порошок – 100 г, яйца – 5 шт., молоко – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода -чайная – 1 ч. ложка, кислота лимонная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают с 300 г сахара, яйцами, сметаной, содой, лимонной кислотой, 100 г размягченного сливочного масла или маргарина и замешивают тесто.

Полученную массу делят на 2 части, в одну из которых добавляют 50 г какао-порошка и тщательно перемешивают.

Форму для выпечки изделия смазывают растительным маслом и выкладывают в нее попеременно по 1 ложке приготовленного теста каждого цвета.

Торт выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С 50 минут.

Для приготовления глазури оставшийся сахар смешивают с молоком, 100 г сливочного масла или маргарина и оставшимся какао-порошком. Смесь доводят до кипения, остужают и взбивают миксером.

Глазурью покрывают торт и подают его к кофе.

Торт «Сметанный»

Ингредиенты

Мука – 125 г, сахар – 300 г, масло сливочное (маргарин) – 200 г, сметана – 200 г, сироп ягодный (сахарный) – 50 г, яйца – 7 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин.

Способ приготовления

5 яичных желтков растирают со 100 г сахара, добавляют сметану и муку и тщательно перемешивают.

Белки взбивают в крепкую пену, постепенно всыпая 50 г сахара. Обе смеси перемешивают.

Форму для торта смазывают растительным маслом, выкладывают в нее тесто и выпекают в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20-25 минут.

Для приготовления крема сливочное масло или маргарин, оставшийся сахар, 2 яйца и ванилин тщательно взбивают миксером.

Остывший торт разрезают на 2 одинаковых коржа. Нижний корж поливают сахарным или ягодным сиропом, выкладывают на него половину порции крема и накрывают его вторым коржом. Сверху торт обмазывают оставшимся кремом и подают к чаю.

Пирожное «Персик»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 400 г, молоко сгущенное – 200 г, орехи грецкие – 200 г, масло сливочное – 150 г, маргарин – 100 г, сок свекольный – 100 г, сок морковный – 100 г, пудра сахарная – 100 г, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Сахар, яйца, размягченный маргарин, сметану и соду тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Из теста формуют шарики, слегка прижимают их, чтобы получились полусферы.

Изделие выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20 минут.

Для приготовления крема с помощью миксера взбивают сгущенное молоко, размягченное сливочное масло и орехи.

В изделиях острым ножом делают небольшие выемки со стороны среза, заполняют их кремом и попарно соединяют.

Пирожные подсушивают, после чего один бок персика обмакивают в морковный сок, а другой – в свекольный и обваливают в сахарной пудре.

Готовые персики раскладывают на блюде и подают к чаю или кофе.

Торт «Изюминка»

Ингредиенты

Мука – 400 г, сметана – 250 г, сахар – 250 г, масло сливочное (маргарин) – 250 г, молоко сгущенное – 200 г, изюм – 150 г, яйца – 3 шт., ликер – 2 ч. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сахар ванильный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Яйца и сахар растирают добела, добавляют сметану, соду, погашенную уксусом, и всыпают муку. Тесто вымешивают, добавляют предварительно запаренный и отжатый изюм и снова перемешивают. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой до 180 ˚С духовке 30-40 минут.

Для приготовления крема сливочное масло растирают добела и добавляют сгущенное молоко. Массу взбивают до пышности. В готовый крем добавляют ванильный сахар и ликер и снова взбивают. Охлажденный торт разрезают вдоль на 2 равные0части, смазывают кремом, соединяют и украшают кремом с помощью кондитерского шприца.

Готовый торт подают к чаю или кофе.

Торт «Сгущенное молоко»

Ингредиенты

Мука – 200 г, сметана – 250 г, сахар – 200 г, молоко сгущенное – 200 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, какао-порошок – 2 ч. ложки, сода – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло (130 г), яйца и 100 г сахара взбивают с помощью миксера, добавляют сгущенное молоко (180 г), соду, погашенную уксусом, всыпают муку и замешивают тесто.

Половину теста выкладывают ровным слоем в смазанную растительным маслом форму и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С 20-30 минут.

Оставшуюся часть теста смешивают с какао-порошком (оставив немного для глазури) и выпекают в разогретой до 200 ˚С духовке 20 минут.

Для приготовления крема взбивают миксером сметану с оставшимся сахаром.

Готовым кремом смазывают корж белого цвета.

Коричневый корж разрезают на кубики, смазывают их кремом и выкладывают горкой на белый корж. Для приготовления глазури смешивают сгущенное оставшиеся молоко, сливочное масло и какао-порошок.

Глазурью украшают торт и подают его к чаю или кофе.

Торт «Удивительный»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 800 г, сметана – 800 г, пудра сахарная – 500 г, какао-порошок – 50 г, орехи грецкие – 500 г, сахар ванильный – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, сода пищевая – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, яйца – 6 шт., молоко – 100 мл.

Способ приготовления

Для приготовления теста первого вида смешивают 400 г сметаны, 400 г сахара, добавляют погашенную уксусом соду, всыпают муку, замешивают крутое тесто, делят его на 2 равные части, одну из которых перемешивают с 40 г какао. Каждую из частей делят на 2 части, раскатывают 4 равных по размеру и форме коржа и выпекают их в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке.

Для приготовления теста второго вида взбивают с помощью миксера белки 5 яиц в крепкую пену и постепенно добавляют 400 г сахарной пудры. Массу взбивают 40 минут.

Готовую смесь с помощью кондитерского мешочка выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3 см и выпекают в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке 20 минут. Для приготовления крема взбивают с помощью миксера 400 г охлажденной сметаны с оставшимся сахаром и добавляют ванильный сахар. Для приготовления глазури кипятят 100 г сахарной пудры, смешанной со 100 мл, затем охлаждают и с помощью миксера взбивают вместе с 1 яичным белком и 10 г какао-порошка.

Готовые охлажденные коржи смазывают кремом и соединяют, чередуя по цвету и прослаивая воздушно-белковыми лепешками.

Верх и боковые стороны торта покрывают глазурью и украшают измельченными поджаренными грецкими орехами.

Торт «Ванильный»

Ингредиенты

Мука – 550 г, сахар – 500 г, молоко – 300 г, маргарин – 200 г, масло сливочное – 200 г, сметана – 200 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сода чайная – 1 ч. ложка, молоко – 100 мл, уксус – 1 ч. ложка, сахар ванильный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки 2 яиц растирают с 250 г сахара, добавляют размягченный маргарин, растительное масло, сметану, погашенную уксусом соду и 500 г муки.

Все тщательно перемешивают и ставят тесто в холодильник на 20-30 минут.

Готовое тесто делят на 6-8 частей, раскатывают в тонкие коржи, накалывают вилкой и выпекают в предварительно

разогретой до 220 ˚С духовке 20-25 минут.

Для приготовления крема оставшиеся сахар и муку смешивают с ванильным сахаром и 1 яйцом, постепенно добавляя молоко.

Смесь доводят до кипения при непрерывном помешивании и охлаждают. В растертое добела сливочное масло постепенно вводят остывшую массу и взбивают миксером.

Охлажденные коржи смазывают кремом и соединяют между собой. Верх торта и боковые срезы смазывают кремом и обсыпают оставшейся от коржей крошкой.

Готовый торт подают к прохладительным напиткам.

Торт «Чудо-избушка»

Ингредиенты

Мука – 550 г, сметана – 400 г, сахар – 400 г, маргарин – 300 г, молоко – 300 мл, изюм – 250 г, курага – 250 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сахар ванильный – 1 ст. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, яйца – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Разрезанный на кусочки охлажденный маргарин перетирают с 500 г муки, добавляют сметану, погашенную уксусом соду, замешивают тесто и ставят его на 1,5 часа в холодильник. Готовое тесто скатывают валиком и разрезают на небольшие кусочки весом примерно по 80 г. Один из кусочков необходим для основы, он должен быть больше остальных.

Большую часть теста раскатывают в тонкий прямоугольный корж и выпекают на смазанном растительном маслом и посыпанном мукой противне в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке. Из остального теста раскатывают неширокие полоски по длине основы. На каждую полоску выкладывают небольшое количество начинки приготовленной следующим образом: предварительно запаренную и отжатую курагу, нарезают небольшими полосками и смешивают с тщательно промытым изюмом (немного изюма и кураги оставляют для украшения готового торта).

Полоски теста с начинкой сворачивают в трубочки и выпекают в предварительно разогретой до 220 ˚С духовке.

Для приготовления крема 50 г муки растирают с яйцами, вливают холодное молоко, доводят смесь до кипения при постоянном помешивании на медленном огне, после чего охлаждают и взбивают вместе с сахаром, ванильным сахаром и сливочным маслом с помощью миксера.

Готовым кремом смазывают основу торта и выкладывают на нее семь трубочек, смазывают их кремом, выкладывают еще 6

трубочек и повторяют процесс до тех пор, пока верхним слоем не ляжет последняя трубочка.

Торт сверху смазывают кремом, украшают оставшейся курагой и изюмом и подают к чаю или кофе.

Торт «Вкусная крошка»

Ингредиенты

Мука – 350 г, сахар – 250 г, молоко сгущенное вареное – 250 г, масло сливочное – 200 г, сметана – 150 г, орехи грецкие – 150 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Яйца растирают добела с сахаром, добавляют сметану, смешанную с погашенной уксусом содой, всыпают муку и 100 г измельченных грецких орехов и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму и выпекают в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке 30-40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло и вареное сгущенное молоко тщательно взбивают с помощью миксера до получения пышной однородной массы.

Остывший корж разрезают вдоль на 2 части (нижняя должна быть тоньше). Из верхней части коржа делают крошку. Нижнюю часть коржа покрывают слоем крема и посыпают третьей частью крошки, слегка приминая ее. Снова наносят крем и немного посыпают торт крошкой. Верх торта смазывают кремом и украшают оставшимися грецкими орехами и подают к чаю или кофе.

Торт «Сметанка»

Ингредиенты

Мука – 300 г, сметана – 500 г, сахар – 500 г, майонез – 250 г, молоко сгущенное – 250 г, орехи грецкие – 200 г, какао-порошок – 50 г, яйца – 3 шт., лимон – 1 шт., сода чайная – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яйца взбивают с 250 г сахара до увеличения объема массы в 2-3 раза, добавляют майонез, сгущенное молоко, погашенную уксусом соду, муку и какао-порошок и замешивают тесто. Готовое тесто выливают в смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму и выпекают в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке 30 минут.

Для приготовления крема охлажденную сметану и оставшийся сахар взбивают с по-321

мощью миксера, добавляют натертый на мелкой терке лимон и измельченные грецкие орехи. Торт разрезают вдоль, смазывают

кремом и соединяют обе части.

Верх и бока торта смазывают кремом и подают к чаю или кофе.

Торт «Клубничка»

Ингредиенты

Мука – 400 г, масло сливочное – 300 г, джем клубничный – 200 г, клубника – 200 г, сахар – 100 г, вода – 100 мл, молоко – 50 мл, яйца – 5 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, кислота лимонная – 0,3 ч. ложки, соль.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешивают с мукой, добавляют молоко, 2 взбитых яйца и соль, замешивают тесто, делят его на 2 части и раскатывают круглые лепешки, толщиной примерно 6 мм.

Противень посыпают мукой, выкладывают на него пласты теста и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 180 ˚С 20 минут. Готовые коржи остужают, один смазывают клубничным джемом, другой помещают сверху.

Для приготовления крема в кастрюлю всыпают сахар, вливают воду, тщательно перемешивают, ставят на медленный огонь и варят до загустения.

В другую кастрюлю вливают 3 яичных белка, взбивают их с помощью миксера в крепкую пену. Затем добавляют горячий сахарный сироп, лимонную кислоту и взбивают крем с помощью миксера. Торт обмазывают кремом, украшают предварительно промытой и просушенной клубникой, посыпают сахарной пудрой и подают к чаю или кофе.

Пирожное «Трубочка»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сливки – 400 г, масло сливочное – 300 г, вода – 200 мл, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., коньяк – 2 ст. ложки, разрыхлитель для теста, сахар ванильный, соль, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают с разрыхлителем, добавляют 2 яйца, соль, коньяк, холодную воду, замешивают тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, кладут на него плоский кусочек сливочного масла, сворачивают и снова раскатывают. Процесс повторяют 5-6 раз.

В последний раз тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм, нарезают полосками шириной 1,5 см и оборачивают ими конусообразные металлические трубочки так, чтобы четверть ширины полоски накладывалась на предыдущий виток.

Поверхность трубочек из теста смазывают яйцом. Подготовленные таким образом изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой духовке на среднем огне 20-25 минут. Из готовых трубочек вынимают форму-основу. Сливки взбивают с сахаром и ванильным сахаром в крепкую пену, полученным кремом наполняют трубочки и подают к чаю или кофе.

Пирожное «Елочка»

Ингредиенты

Мука – 500 г, вода – 250 мл, масло сливочное (маргарин) – 250 г, сироп сахарный – 100 мл, крем масляный, окрашенный в зеленый цвет – 100 г, пудра сахарная – 50 г, яйцо – 1 шт., кислота лимонная – 0,5 ч. ложки, соль, жемчуг посыпочный – 1 пакетик, посыпка цветная карамельная – 1 пакетик.

Способ приготовления

Для приготовления слоеного теста смешивают муку, размягченное сливочное масло, взбитое яйцо, лимонную кислоту, соль и воду.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм и нарезают вытянутыми треугольными кусочками.

Длинные края кусочков надрезают в виде опущенных еловых ветвей. Кусочки теста выкладывают на слегка смоченный водой противень. В середине каждого кусочка делают неглубокий продольный надрез.

Пирожные выпекают в предварительно разогретой духовке 20 минут при температуре 200 ˚С, затем выкладывают на блюдо, смазывают сахарным сиропом, наносят узоры масляным кремом в виде еловых ветвей, посыпают сахарной пудрой и украшают цветной посыпкой и посыпочным жемчугом так, чтобы пирожные напоминали маленькие новогодние елочки.

Готовые пирожные подают к чаю или кофе.

Торт «Бисквитный»

Ингредиенты

Мука – 550 г, молоко – 500 мл, масло сливочное (маргарин) – 300 г, вода – 200 мл, сливки – 200 мл, печенье бисквитное – 200 г, сахар – 200 г, шоколад тертый – 100 г, яйца – 6 шт., коньяк – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, ванилин, соль.

Способ приготовления

Из 500 г муки, соли и холодной воды замешивают тесто, раскатывают его тонким пластом, смазывают размягченным сливочным маслом, сворачивают пополам, снова смазывают маслом, а затем сворачивают. В итоге должно получиться 2 слоеных коржа.

Противень застилают промасленной бумагой, выкладывают

на него слоеные коржи, накалывают их вилкой и выпекают в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке 15 минут.

Для приготовления крема яичные желтки отделяют от белков, взбивают по отдельности с помощью миксера, затем смешивают, добавляют сахар, оставшуюся муку, молоко и ванилин (немного ванилина оставляют для сливок). Полученную смесь вливают в кастрюлю и варят в течение 3 минут, постоянно помешивая, после чего остужают.

Сливки взбивают с ванилином в крепкую пену, осторожно соединяют с охлажденным кремом.

Слоеный корж покрывают кремом, поверх выкладывают слой бисквитного печенья, смазывают его кремом, накрывают вторым слоеным коржом, добавляют лимонный сок и коньяк.

Верх торта покрывают кремом, посыпают тертым шоколадом и подают к кофе или чаю.

Пирожное «Лакомка»

Ингредиенты

Мука – 400 г, масло сливочное – 250 г, конфитюр смородиновый – 200 г, вода – 150 мл, яйцо – 1 шт., сахарный сироп – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Из муки, воды и соли замешивают тесто, раскатывают его с помощью скалки в тонкий пласт, смазывают размягченным сливочным маслом, сворачивают вдвое и вновь смазывают маслом. В итоге должно получиться 2 пласта толщиной 5 мм.

Пирожные выкладывают на противень, слегка смоченный водой, выдерживают 10 минут, после чего один из пластов смазывают взбитым яичным желтком.

Тесто прокалывают вилкой и выпекают 10 минут в предварительно разогретой до 250 ˚С духовке.

Готовый пласт смазывают сахарным сиропом, вновь ставят в духовку и выпекают до тех пор, пока на поверхности теста не образуется блестящий слой карамели.

Второй пласт теста выпекают в разогретой до 250 ˚С духовке 10-15 минут, охлаждают, выкладывают на него слой смородинового конфитюра, накрывают коржом с карамелью, после чего нарезают пирожные.

Готовые пирожные подают к столу с кофе или чаем.

Пирожное «Эклер»

Ингредиенты

Молоко – 400 мл, мука – 400 г, сахар – 250 г, вода – 200 мл, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, яйца – 10 шт., ванилин, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю вливают воду, добавляют соль и 50 г размягченного сливочного масла. Массу тщательно перемешивают.

Кастрюлю ставят на огонь и при постоянном помешивании доводят смесь до кипения. Затем массу соединяют с 300 г муки, перемешивают, варят 3 минуты на умеренном огне при постоянном помешивании, охлаждают и постепенно вводят 5 взбитых яиц. Тесто тщательно перемешивают, наполняют им кондитерский шприц, формуют эклеры и выпекают их на смазанном растительным маслом противне при температуре 200 ˚С 30 минут в предварительно разогретой духовке. Готовые эклеры остужают и прокалывают.

Для приготовления крема в кастрюле смешивают оставшиеся яйца и масло, сахар, оставшуюся муку, молоко и ванилин. Массу доводят до кипения и остужают. Пирожные наполняют кремом с помощью кондитерского шприца и подают к кофе или чаю.

Торт «Сюрприз»

Ингредиенты

Мука – 400 г, сметана – 400 г, вода – 300 мл, сахар – 250 г, масло сливочное – 150 г, шоколад тертый – 100 г, яйца – 6 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

В кастрюлю вливают воду, ставят емкость на огонь, добавляют сливочное масло, доводят смесь до кипения, всыпают муку, остужают и вводят яйца. Готовое тесто формуют в виде тонких коротких колбасок.

Противень смазывают растительным маслом, выкладывают тесто и выпекают при температуре 200 ˚С 20 минут в предварительно разогретой духовке.

Для приготовления крема сметану взбивают с сахаром с помощью миксера.

Колбаски обмакивают в крем, складывают горкой на блюде, посыпают тертым шоколадом и подают к кофе или чаю.

Пирожное «Гнездо»

Ингредиенты

Мука – 300 г, масло растительное – 250 мл, молоко – 200 мл, масло сливочное (маргарин) – 100 г, яйца – 6 шт., кардамон – 2 стручка, пудра сахарная – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко, соль и сливочное масло или маргарин смешивают в кастрюле, доводят до кипения на умеренном огне при постоянном помешивании, всыпают просеянную муку и прогревают 1-2 минуты.

Полученную смесь остужают и смешивают с яйцами и

молотым кардамоном.

Готовое тесто выдавливают через корнетик с узким концом в небольшую кастрюлю с раскаленным растительным маслом.

Тесто выдавливают тонкой струйкой в масло, совершая быстрые круговые и перекрестные движения, чтобы получилась форма гнезда.

Примерный расход теста на каждое гнездо – 2 ст. ложки. Обжаривают пирожные с двух сторон, переворачивая с помощью 2 вилок.

Готовые пирожные укладывают на решето, чтобы стекли излишки масла, посыпают сахарной пудрой и подают к прохладительным напиткам.

Торт «Персиковый аромат»

Ингредиенты

Мука – 240 г, персики – 500 г, сливки – 500 г, вода – 300 мл, масло сливочное – 100 г, яйца – 6 шт., мед – 4 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, ликер абрикосовый – 2 ст. ложки, стружка кокосовая – 2 ст. ложки, какао – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

В кастрюле кипятят 150 мл воды, добавляют сливочное масло и соль, снимают емкость с плиты, всыпают предварительно просеянную муку, тщательно перемешивают и вновь ставят на огонь.

Смесь варят до загустения, остужают, соединяют со взбитыми яйцами и какао. Круглую форму для выпечки смазывают растительным маслом и посыпают мукой. Тесто выкладывают в форму и выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 ˚С 20 минут.

Готовый корж охлаждают, разрезают на 2 пласта.

Для приготовления начинки персики моют, обдают кипятком, очищают от кожицы, разрезают пополам, удаляют косточки и нарезают небольшими кусочками.

Лимонный сок, ликер и мед смешивают, добавляют 150 мл воды, вливают смесь в кастрюльку и доводят до кипения. В кипящую смесь кладут кусочки персиков. Через 3 минуты кусочки персиков вынимают из кастрюли шумовкой, сироп уваривают на сильном огне до 50 мл.

Кокосовую стружку обжаривают на сковороде, сливки взбивают с помощью миксера в крепкую пену, смешивают с уваренным сиропом и персиками.

Коржи кладут друг на друга и смазывают кремом. Верх и бока торта обмазывают кремом и посыпают поджаренной кокосовой стружкой.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Персиковый»

Ингредиенты

Сливки – 400 г, персики консервированные – 300 г, вода – 250, мука – 150 г, масло сливочное – 50 г, сахар – 50 г, шампанское – 50 мл, яйца – 7 шт., ликер персиковый – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка, желатин – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, разрыхлитель для теста, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю вливают воду, кладут сливочное масло, солят, доводят до кипения, снимают с огня и всыпают просеянную муку. Массу тщательно перемешивают, постепенно вводя 5 взбитых яиц.

Форму для выпечки смазывают растительным маслом, выкладывают в нее тесто и выпекают на сильном огне 15-20 минут в предварительно разогретой духовке. Готовый заварной корж охлаждают.

Для приготовления начинки желатин размачивают в небольшом количестве холодной воды и нагревают массу до полного растворения желатина. 2 яичных желтка взбивают с сахаром и персиковым ликером с помощью миксера в крепкую пену, вливают шампанское и снова взбивают.

Персики перетирают в пюре с помощью миксера, смешивают с яичной массой и добавляют крем с желатином. Массу тщательно перемешивают и ставят в холодильник на 50 минут. Корж из заварного теста покрывают кремом, ставят в холодильник на 30 минут и подают к прохладительным напиткам.

Пирожное «Кольцо»

Мука – 350 г, сок гранатовый – 500 мл, вода – 250 мл, сахар – 250 г, масло сливочное – 150 г, сливки – 150 мл, яйца – 10 шт., пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю вливают воду, кладут сливочное масло, солят, доводят до кипения, всыпают муку, тщательно перемешивают и проваривают массу 2-3 минуты.

Тесто остужают, соединяют с 3 взбитыми яйцами и тщательно перемешивают.

Противень смазывают растительным маслом и отсаживают тесто, придавая ему форму колец.

Пирожные выпекают на среднем огне в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовые кольца охлаждают.

Для приготовления крема в кастрюле взбивают с помощью миксера в густую пену желтки оставшихся яиц, добавляют белки,

сахар и 50 г муки.

Крем снова взбивают, смешивают с гранатовым соком и варят при постоянном помешивании до загустения, после чего охлаждают.

Сливки взбивают с помощью миксера в крепкую пену, соединяют с охлажденным кремом, перемешивают и наполняют им заварные кольца с помощью кондитерского шприца.

Готовые пирожные посыпают сахарной пудрой и подают к чаю или кофе.

Торт «Мармеладный»

Ингредиенты

Сахар – 400 г, масло сливочное – 250 г, молоко сгущенное – 200 г, мука – 160 г, цукаты – 100 г, мармелад – 100 г, яйца – 10 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 1 пакетик, ликер клубничный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку и тщательно перемешивают. В полученную массу вливают взбитые яичные белки, замешивают тесто, выкладывают его в круглую форму, предварительно смазанную растительным маслом и слегка присыпанную мукой.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбивают со сгущенным молоком, ванилином и ликером.

Остывший бисквит разрезают по горизонтали на 2 пласта, пропитывают лимонным соком и прослаивают кремом.

Верх и бока торта смазывают кремом, посыпают бисквитной крошкой, украшают измельченными цукатами и мармеладом и подают к кофе или чаю.

Торт «Ореховый»

Ингредиенты

Орехи грецкие – 350 г, сахар – 300 г, молоко – 200 мл, мука пшеничная – 160 г, масло сливочное – 100 г, мука картофельная – 40 г, яйца – 10 шт., ванилин – 1 пакетик, пудра сахарная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешивают с картофельной мукой, 200 г сахара, 7 яичными желтками и замешивают тесто, постепенно добавляя пшеничную муку (оставив 1 ст. ложку для приготовления крема), ванилин и 7 яичных белков, взбитых в крепкую пену.

Тесто выкладывают в предварительно смазанную

растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки. Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Для приготовления крема 3 яичных желтка в кастрюле растирают с оставшимся сахаром, добавляют коньяк и 1 ст. ложку муки, разводят массу молоком, ставят емкость на огонь и варят смесь при постоянном помешивании до загустения. Грецкие орехи измельчают и добавляют в крем. Остывший крем взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на 2 пласта, помещают их друг на друга и переслаивают кремом.

Верх торта и бока торта обмазывают кремом, посыпают сахарной пудрой и подают к чаю или кофе.

Торт «Лимонный»

Ингредиенты

Масло сливочное – 550 г, сахар – 400 г, мука – 200 г, вода – 100 мл, яйца – 10 шт., лимон – 4 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

250 г размягченного сливочного масла растирают с 200 г сахара и измельченной цедрой 2 лимонов, добавляют 8 яичных желтков, всыпают муку, замешивают тесто, вводят 8 яичных белков, взбитых в крепкую пену. Тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму. Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Для приготовления крема цедру 1 лимона заливают водой, всыпают 200 г сахара, ставят кастрюлю на огонь, доводят смесь до кипения, снимают емкость с огня, соединяют с 2 яичными желтками, вновь ставят на огонь, кипятят массу до загустения при непрерывном помешивании.

Загустевший крем охлаждают, соединяют с оставшимся размягченным сливочным маслом и взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на 2 пласта, помещают друг на друга и переслаивают кремом. Верх и бока торта обмазывают кремом.

Готовый торт подают к прохладительным напиткам.

Торт «Сливочный»

Сливки – 500 мл, сахар – 400 г, мука – 200 г, яйца – 10 шт., вода – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, желатин – 2 ч. ложки, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью

миксера в крепкую пену. Желтки растирают с 200 г сахара до однородного состояния, всыпают муку, добавляют взбитые белки.

Тесто тщательно вымешивают и выливают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С.

Сливки взбивают с оставшимся сахаром и разваренным желатином и добавляют ванилин. Бисквит разрезают на 2 пласта, прослаивают их взбитыми сливками.

Верх и бока торта обмазывают сливочным кремом. Торт ставят в холодильник на 40 минут, после чего подают к чаю или кофе.

Торт «Сахарный»

Ингредиенты

Мука – 400 г, сахар – 600 г, масло сливочное – 200 г, сироп сахарный – 100 мл, молоко – 100 мл, яйца – 12 шт., ванилин – 3 пакетика, какао – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

10 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. 10 желтков растирают с 400 г сахара добела, всыпают муку, добавляют 1 пакетик ванилина, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выливают на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень. Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Готовый бисквит должен иметь форму прямоугольника.

Для приготовления сливочного крема всыпают 100 г сахара в 50 мл горячего молока, перемешивают до полного растворения сахара, соединяют с 1 взбитым яйцом.

Сироп охлаждают, добавляют 1 пакетик ванилина, соединяют с размягченным сливочным маслом. Крем взбивают с помощью миксера.

Для приготовления шоколадного крема 100 г сахара смешивают с 50 мл горячего молока, тщательно перемешивают, добавляют какао и 1 взбитое яйцо. Крем взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит разрезают на 2 полосы, пропитывают сахарным сиропом, переслаивают сливочным кремом. Верх и бока торта обмазывают шоколадным кремом.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Белковый»

Ингредиенты

Мука – 250 г, сахар – 600 г, масло сливочное – 200 г, молоко – 100 мл, сироп сахарный – 100 мл, яйца – 10 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

9 яичных белков отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с 400 г сахара добела, всыпают муку, смешивают до однородной массы, вливают 9 взбитых яичных белков и замешивают тесто. Готовое тесто выливают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Для приготовления крема оставшийся сахар всыпают в горячее молоко, перемешивают до полного растворения сахара, соединяют с 1 взбитым яйцом. Сироп охлаждают, добавляют ванилин, соединяют с размягченным сливочным маслом. Готовый крем взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит остужают, разрезают на 2 пласта, пропитывают их сахарным сиропом, укладывают друг на друга и прослаивают кремом. Верх и бока торта обмазывают кремом.

Готовый торт подают к чаю или кофе.

Торт «Миндальный»

Ингредиенты

Сахар – 350 г, помадка – 250 г, масло сливочное – 200 г, мука – 150 г, миндаль – 150 г, шоколад – 20 г, яйца – 12 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки, замешивают тесто и выкладывают его в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке. В итоге должно получиться 6 бисквитных пластов. Готовые бисквиты остужают, покрывают сахарной помадкой.

Для приготовления крема шоколад растапливают, соединяют с размягченным сливочным маслом, 6 взбитыми яичными желтками, тертым миндалем и ванилином.

Бисквитные пласты помещают друг на друга, переслаивая кремом. Верх торта и бока обмазывают кремом.

Торт подают к чаю или кофе.

Торт «Апельсиновый»

Ингредиенты

Сахар – 200 г, мука – 100 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 100 г, варенье земляничное – 100 г, сироп сахарный – 100 мл, яйца – 7 шт., апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., молоко сгущенное – 5 ст. ложек, чай – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, крахмал – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают со 100 г сахара добела, всыпают муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выливают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 220 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на три пласта.

Для приготовления заварного крема всыпают в кастрюльку оставшийся сахар, добавляют крахмал, 1 взбитое яйцо, все тщательно перемешивают, ставят емкость на огонь и прогревают смесь, не доводя до кипения, 5-6 минут, при постоянном помешивании.

Охлажденный крем соединяют с лимонным соком и тертой лимонной цедрой.

Для приготовления масляного крема размягченное сливочное масло взбивают с помощью миксера, вливают сгущенное молоко и чай. Нижний бисквитный пласт пропитывают сахарным сиропом, выкладывают ровным слоем заварной крем, накрывают вторым бисквитным пластом, пропитанным сахарным сиропом. На второй пласт выкладывают ровным слоем земляничное варенье, накрывают третьим бисквитным пластом, пропитанным сахарным сиропом. Верх и бока торта обмазывают масляным кремом, украшают мелко нарезанными апельсинами.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Наслаждение»

Ингредиенты

Сахар – 450 г, мука – 200 г, масло сливочное – 200 г, масло растительное – 1 ст. ложка, яйца – 12 шт., какао – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с 200 г сахара добела, всыпают муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и перемешивают. Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой круглую форму для выпечки. Торт выпекают

30 минут в предварительно разогретой до температуры 220 ˚С духовке.

Готовый бисквит остужают и разрезают на 3 пласта. Для приготовления масляного крема сливочное масло взбивают с помощью миксера. Для приготовления яичного крема взбивают 6 яиц, добавляют какао и 200 г сахара. Яичный и сливочный крем соединяют и прослаивают им бисквитные пласты, помещенные друг на друга.

Для приготовления глазури растапливают 50 г сахара. Готовую глазурь выкладывают ровным слоем на верхний пласт торта.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Вдохновение»

Ингредиенты

Сахар – 850 г, вода – 550 мл, масло сливочное – 300 г, мука – 200 г, молоко сгущенное – 100 г, кагор – 70 мл, яйца – 6 шт., ванилин – 1 пакетик, масло растительное – 1 ст. ложка, эссенция фруктовая – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с 200 г сахара добела, всыпают муку, вливают вино, добавляют ванилин, смешивают до однородной массы, вводят взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выливают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой круглую форму для выпечки.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке. Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 2 пласта.

Для приготовления крема 150 г сахара растворяют в 50 мл кипящей воды, варят сироп в течение минут, после чего охлаждают и соединяют с 20 мл кагора.

Отдельно соединяют размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванилином. Вливают охлажденный сахарный сироп. Массу взбивают с помощью миксера до однородного состояния.

Для приготовления сиропа всыпают оставшийся сахар в кипящую воду, кипятят, остужают, добавляют 50 мл кагора и фруктовую эссенцию.

Бисквитные пласты пропитывают сиропом, помещают друг на друга, переслаивают кремом. Верх и бока торта обмазывают кремом.

Готовый торт подают к чаю или кофе.

Пирожное «Ягодка»

Ингредиенты

Мука – 800 г, масло сливочное – 300 г, сахар – 300 г, малина – 200 г, яйца – 2 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, сода – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, добавляют соду, сливочное

масло, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, выкладывают на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень и выпекают 20 минут при температуре 200 ˚С.

Пирожные украшают предварительно вымытой и просушенной малиной и подают к прохладительным напиткам.

Торт «Яблочко»

Ингредиенты

Повидло яблочное – 300 г, мука – 200 г, сахар – 200 г, пудра сахарная – 50 г, яйца – 8 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 2 пласта. На нижний бисквит выкладывают повидло и накрывают вторым пластом.

Торт посыпают сверху сахарной пудрой и подают к кофе или чаю.

Пирожное «Ваниль»

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, сахар – 250 г, сироп сахарный – 100 мл, мука – 100 г, миндаль – 100 г, молоко – 50 г, яйца – 9 шт., мука картофельная – 1 ст. ложка, желатин – 1 ст. ложка, ванилин – 2 пакетика.

Способ приготовления

6 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с 150 г сахара добела,

всыпают муку, добавляют картофельную муку, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто. Готовое тесто выкладывают на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень.

Пирожные выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают, разрезают на 3 пласта, нижний пропитывают сиропом.

Для приготовления крема миндаль обжаривают с оставшимся сахаром и измельчают в кофемолке.

Из 3 яиц и молока готовят крем, добавляют в него измельченный миндаль, тщательно перемешивают, охлаждают, соединяют с распаренным желатином, ванилином и снова перемешивают. Сливки взбивают с помощью миксера, соединяют с яичным кремом и взбивают.

Бисквитные пласты помещают друг на друга и переслаивают кремом.

Верх обмазывают кремом, нарезают торт прямоугольными кусочками и подают кофе или чаю.

Пирожное «Изысканное»

Ингредиенты

Сахар – 200 г, крупа манная – 200 г, масло сливочное – 100 г, молоко сгущенное – 100 г, яйца – 10 шт., лимон – 1 шт., ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром, до полного растворения сахара, смешивают с измельченной лимонной цедрой, взбитыми белками, постепенно всыпая манную крупу.

Противень смазывают растительным маслом, посыпают мукой, выкладывают на него тесто.

Пирожные выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и нарезают прямоугольными кусочками.

Для приготовления крема взбивают размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и ванилином.

Пирожные покрывают кремом и подают к кофе или чаю.

Торт «Банановый»

Ингредиенты

Сливки – 650 мл, мука – 200 г, сахар – 200 г, масло сливочное – 200 г, бананы – 4 шт., яйца – 2 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., миндаль рубленный – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, ликер банановый – 2 ч. ложки, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, добавляют размягченное сливочное масло и часть сока, выжатого из лимона, и тертую лимонную цедру.

Массу тщательно перемешивают, соединяют со взбитыми яичными белками, замешивают тесто и выкладывают его в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 ˚С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 2 пласта.

Для приготовления крема оставшийся лимонный сок соединяют с апельсиновым и добавляют банановый ликер.

Бананы очищают и нарезают мелкими кубиками, оставив 1 для украшения торта. Нарезанные кусочками бананы заливают смесью из соков и ликера и настаивают 20 минут. Отдельно взбивают с помощью миксера сливки с половиной пакетика ванилина. Бананы процеживают, кусочки смешивают с 500 мл сливок.

Для приготовления сливочного крема 150 мл сливок взбивают с помощью миксера с оставшимся ванилином до загустения.

Бисквитные пласты помещают друг на друга, нижний пропитывают процеженным банановым сиропом и покрывают банановым кремом. Верхний пласт покрывают взбитыми сливками, посыпают миндалем.

Оставшийся банан нарезают кружками, украшают торт и подают к столу с кофе или чаем.

Торт «Восточный»

Ингредиенты

Масло сливочное – 300 г, мука – 200 г, сахар – 150 г, молоко сгущенное – 150 г, халва – 100 г, яйца – 9 шт., пудра сахарная – 1 ст. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

6 яиц взбивают с сахаром с помощью миксера в пену, постепенно всыпая муку.

Готовое тесто выкладывают ровным слоем на противень, покрытый промасленной бумагой. Торт выпекают 30 минут в предварительно нагретой до температуры 220 ˚С духовке.

Готовый бисквит остужают, придают ему форму квадрата и разрезают на 3 пласта. Оставшиеся кусочки бисквита натирают на терке и подсушивают.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло

взбивают с помощью миксера, добавляют тертую халву, сгущенное молоко, 3 взбитых яичных желтка, сахарную пудру и ванилин.

Бисквитные пласты помещают друг на друга и прослаивают кремом.

Верх и бока торта покрывают кремом и посыпают бисквитной крошкой.

Готовый торт подают к прохладительным напиткам.

Торт «Ягодная поляна»

Ингредиенты

Сливки – 400 мл, сахар – 300 г, творог – 200 г, малина – 200 г, мука – 100 г, ежевика – 100 г, яйца – 3 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, разрыхлитель для теста – 1 пакетик, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Желтки растирают с 200 г сахара и ванилином. Смесь тщательно перемешивают, вливают лимонный сок, всыпают просеянную муку, добавляют разрыхлитель для теста и соединяют массу со взбитыми яичными белками.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой круглую форму для выпечки.

Торт выпекают 20 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Готовый бисквит остужают.

Малину моют, просушивают, перетирают до однородной массы и взбивают с помощью миксера. Малиновое пюре смешивают с творогом, лимонным соком и 100 мл сливок. Оставшиеся сливки взбивают с помощью миксера со 100 г сахара.

Желатин размачивают в холодной воде, помещают в кастрюльку, ставят на огонь, прогревают при постоянном помешивании до полного растворения желатина. Растворившийся желатин смешивают с творожным кремом и взбитыми сливками.

Крем выкладывают на бисквит.

Предварительно промытой и просушенной ежевикой украшают торт и подают его к чаю или кофе.

Торт «Печеночный»

Ингредиенты

Мука – 300 г, печень вареная – 300 г, сахар – 200 г, сливки – 200 мл, курага – 100 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, яйца – 4 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену. Желтки растирают со 100 г сахара и мукой, тщательно перемешивают, соединяют со взбитыми белками и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки. Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 3 пласта.

Курагу распаривают, нарезают мелкими кусочками, перетирают до получения однородной массы и взбивают с 50 г сахара с помощью миксера.

Печень натирают на крупной терке, смешивают с абрикосовым пюре и предварительно измельченными грецкими орехами.

Для приготовления крема взбивают с помощью миксера сливки с оставшимся сахаром и ванилином в крепкую пену. Бисквитные коржи помещают друг на друга и переслаивают начинкой. Верх торта покрывают взбитыми сливками.

Готовый торт подают к прохладительным напиткам.

Пирожное с ванильным кремом

Ингредиенты

Сметана – 200 г, вода – 200 мл, сахар – 200 г, гематоген – 100 г, мука – 100 г, орехи грецкие очищенные – 100 г, яйца – 4 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Гематоген заливают холодной водой, тщательно перемешивают, настаивают 40 минут, процеживают и взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Яичные желтки растирают со 100 г сахара, соединяют с гематогеном, всыпают просеянную муку и тщательно перемешивают массу.

Готовое тесто ложкой выкладывают на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень смазывают маслом, посыпают мукой.

Пирожные посыпают предварительно измельченными грецкими орехами и 50 сахара и выпекают 20 минут в духовке на среднем огне.

Готовые пирожные остужают.

Для приготовления крема с помощью миксера взбивают сливочное масло, сметану, сахар и ванилин в густую пену.

Пирожные смазывают кремом и подают к кофе или чаю.

Пирожное «Безе»

Ингредиенты

Сахар – 300 г, яйца – 4 шт., ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. В полученную массу добавляют сахар и ванилин и снова взбивают.

Противень застилают промасленной бумагой и отсаживают ложкой тесто в виде круглых лепешек, находящихся на расстоянии друг от друга.

Безе выпекают 1 час при температуре 80 ˚С. Готовые безе снимают с противня, охлаждают и подают к прохладительным напиткам.

Пирожное «Сахарная сладость»

Ингредиенты

Сахар – 300 г, сливки – 300 г, орехи измельченные грецкие – 250 г, яйца – 4 шт., пудра сахарная – 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену, постепенно добавляя сахар и измельченные грецкие орехи.

Полученную массу отсаживают на выстланный промасленной бумагой противень в форме фигурных лепешек и выпекают 25 минут в предварительно разогретой духовке на среднем огне.

Сливки вбивают с сахарной пудрой и полученным кремом соединяют попарно испеченные и охлажденные лепешки.

Готовые пирожные укладывают на блюдо и подают к кофе или чаю.

Торт «Клубника со сливками»

Ингредиенты

Сахар – 350 мл, сливки – 100 мл, джем клубничный – 100 г, яйца – 4 шт., ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену, постепенно добавляя ванилин и 200 г сахара.

Полученную массу выкладывают на выстланный промасленной бумагой противень в виде двух лепешек толщиной 1 см и выпекают 25 минут в предварительно разогретой духовке на слабом огне.

Готовые лепешки остужают, промазывают клубничным джемом и соединяют.

Для приготовления крема сливки взбивают с сахаром с помощью миксера.

Торт покрывают сверху кремом и подают к чаю или кофе.

Торт «Настенька»

Ингредиенты

Сахар – 600 г, орехи фундук – 200 г, джем абрикосовый – 150 г, вода – 100 мл, мука – 50 г, коньяк – 50 мл, какао – 30 г, маргарин – 1 ст. ложка, яйца – 7 шт.

Способ приготовления

3 яичных белка отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену. Желтки растирают со 100 г сахара, смешивают с белковой массой и постепенно всыпают муку.

Противень смазывают маргарином, посыпают мукой, выкладывают на него тесто и выпекают корж 30 минут при температуре 200 ˚С.

Для приготовления крема 4 охлажденных яичных белка взбивают в крепкую пену, добавляют 250 г сахара и тщательно перемешивают.

На противень кладут пергаментную бумагу, выливают на нее белковую массу и выпекают 2 часа при температуре 100 ˚С.

Для приготовления глазури 250 г сахара всыпают в кастрюлю, заливают водой и, непрерывно помешивая, варят на небольшом огне до полного растворения сахара.

В полученную массу добавляют какао и варят смесь до золотистого цвета. На готовый корж ровным слоем намазывают абрикосовый джем и посыпают предварительно измельченными обжаренными грецкими орехами. Сверху кладут лепешку из белковой массы и заливают верх и бока торта глазурью.

Готовый торт подают к чаю или кофе.

Торт «Венок»

Ингредиенты

Сахар – 500 г, сливки – 250 мл, орехи измельченные грецкие – 50 г, яйца – 8 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, пудра сахарная – 2 ч. ложки, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую массу. две трети полученной массы выкладывают в смазанную растительным маслом форму и выпекают 25 минут в предварительно разогретой духовке на слабом огне.

На смазанном растительным маслом и посыпанном мукой противне выпекают маленькие фигурные лепешки из оставшейся белковой массы. Охлажденные сливки взбивают, постепенно добавляя сахар, ванилин и сахарную пудру. На большую лепешку выкладывают маленькие таким образом, чтобы получился венок.

Оставшееся пространство заполняют сливочным кремом и посыпают дроблеными орехами.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Графские развалины»

Ингредиенты

Масло сливочное – 250 г, сахар – 250 г, орехи грецкие измельченные – 150 г, шоколад – 100 г, пудра сахарная – 50 г, ванилин – 10 г, яйца – 10 шт.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают в крепкую пену, постепенно добавляя 100 г сахара и ванилин.

На противень кладут промасленную пергаментную бумагу и с помощью кондитерского шприца отсаживают не нее белковую массу в виде небольших лепешек.

Выпекают лепешки 2 часа в предварительно разогретой духовке при температуре 120 °С.

Для приготовления крема смешивают 150 г сливочного масла с оставшимся сахаром, измельченными грецкими орехами и взбивают с помощью миксера.

Для приготовления помадки шоколад размягчают, добавляют оставшееся растопленное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Часть готовых лепешек из белковой массы выкладывают на блюдо, слегка обминают и заливают кремом. Сверху выкладывают следующий слой лепешек и вновь покрывают кремом.

Готовый торт заливают шоколадной глазурью и ставят в холодильник на 1 час.

Готовый торт подают к прохладительным напиткам.

Торт «Земляничка»

Ингредиенты

Земляника – 400 г, сахар – 300 г, мука – 300 г, джем земляничный – 100 г, масло сливочное – 100 г, пудра сахарная – 100 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, яйца -

10 шт., разрыхлитель для теста – 1 пакетик, цедра лимона измельченная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Просеянную муку смешивают с размягченным сливочным маслом, добавляют сахарную пудру и разрыхлитель для теста. Полученную массу солят, соединяют с 1 взбитым яичным желтком, замешивают тесто, ставят его на 40 минут в холодильник, после чего раскатывают в тонкий пласт.

Форму для выпечки смазывают растительным маслом, выкладывают в нее пласт теста, накалывают его вилкой и выпекают 15 минут на сильном огне в предварительно разогретой духовке. Готовый корж охлаждают.

Для приготовления бисквита 8 яичных белков отделяют от желтков (4 белка оставляют для приготовления безе) и взбивают с

помощью миксера в крепкую пену. 8 яичных желтков растирают с 150 г сахара, добавляют тертую лимонную цедру. Желтковую и белковую смеси соединяют, осторожно всыпают муку и замешивают тесто. Две формы для выпечки смазывают растительным маслом, раскладывают бисквитное тесто по формам и выпекают 30 минут при температуре 200 °С.

Готовые бисквиты охлаждают.

Сдобный корж смазывают земляничным джемом, помещают на него бисквитный корж, смазывают джемом, накрывают вторым бисквитным коржом.

Землянику очищают, промывают, обсушивают.

Для приготовления безе взбивают 1 яичный белок с оставшимся сахаром в крепкую пену. Половину белковой массы смешивают с земляникой и выкладывают на торт. Оставшуюся часть безе распределяют на противне и выпекают на сильном огне до золотистого цвета.

Готовые безе остужают и выкладывают на торт.

Пирожное «Миндаль»

Ингредиенты

Сахар – 400 г, миндаль – 200 г, сливки – 200 мл, пудра сахарная – 100 г, стружка кокосовая – 100 г, яйца – 8 шт., киви – 4 шт., бананы – 2 шт.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с 300 г сахара и сахарной пудрой в крепкую пену.

Противень застилают промасленной бумагой, распределяют на нем белковую массу, придавая пирожным круглую форму. Из оставшейся массы на пирожных делают бортики.

Пирожные выпекают 15 минут на сильном огне в предварительно разогретой духовке.

Готовые безе охлаждают.

Сливки взбивают с оставшимся сахаром с помощью миксера в крепкую пену.

Киви и бананы очищают, нарезают кубиками, смешивают со взбитыми сливками и предварительно измельченным миндалем и тщательно перемешивают.

Полученной смесью наполняют корзиночки, сверху пирожные украшают кокосовой стружкой.

Готовые пирожные подают к кофе или чаю.

Пирожное «Орешек»

Ингредиенты

Сахар – 600 г, масло сливочное – 150 г, орехи грецкие очищенные – 150 г, какао – 80 г, яйца – 5 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену, постепенно всыпая сахар.

Противень смазывают растительным маслом, посыпают мукой и выкладывают на него белковую смесь, придав ей круглую форму. Готовые безе остужают.

Для приготовления глазури сливочное масло растапливают в кастрюле, кипятят на слабом огне, добавляют какао, предварительно измельченные грецкие орехи, массу тщательно перемешивают и охлаждают до комнатной температуры.

Глазурь наносят на безе.

Готовые пирожные подают к чаю или кофе.

Торт «Прага»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 300 г, масло сливочное – 150 г, молоко сгущенное – 70 г, яйца – 10 шт., коньяк – 2 ст. ложки, какао – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, желатин – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

8 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену.

Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, добавляют 100 г размягченного сливочного масла и 1 ст. ложку какао, смешивают до однородной массы, вливают взбитые яичные белки и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Пирожные выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 3 пласта.

Для приготовления крема взбивают оставшееся сливочное масло с 50 г сахара, сгущенным молоком, 2 яйцами и какао.

В полученную массу добавляют вино и предварительно распаренный желатин.

Крем взбивают до получения однородной массы.

Бисквитные пласты помещают друг на друга, переслаивают кремом.

Верх торта обмазывают кремом.

Готовый торт подают к чаю или кофе.

Торт «Кофейный»

Ингредиенты

Масло сливочное – 250 г, мука – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 10 шт., молоко сгущенное – 6 ст. ложек, какао – 5 ст. ложек, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

7 яичных белков отделяют от желтков и взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром добела, всыпают муку, добавляют 3 ст. ложки какао, смешивают до получения однородной массы, вливают взбитые яичные белки, 200 г размягченного сливочного масла и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки.

Торт выпекают 40 минут в предварительно разогретой до температуры 190 °С духовке.

Готовый бисквит охлаждают и разрезают на 3 пласта.

Для приготовления крема в кастрюле смешивают сгущенное молоко, какао и 3 яичных желтка.

Яичный крем тщательно вымешивают, подогревают на слабом огне, снимают с огня, соединяют крем с предварительно размягченным и взбитым сливочным маслом и перемешивают.

Бисквитные пласты помещают друг на друга, переслаивают кремом.

Верх и бока торта промазывают кремом.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Сластена»

Ингредиенты

Сливки – 500 мл, мука – 300 г, сироп из красной смородины – 300 мл, масло сливочное – 200 г, мед – 200 г, ликер вишневый – 100 мл, сахар – 100 г, вода – 100 мл, какао – 50 г, яйца – 5 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, корица молотая – 1 ч. ложка, желатин – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Сливочное масло выкладывают в глубокую сковороду, ставят на слабый огонь, добавляют мед и сахар и при постоянном помешивании растапливают массу. Полученную смесь переливают в кастрюлю, остужают, добавляют яйца, взбивают все с помощью миксера, постепенно всыпая просеянную муку, какао и корицу, и замешивают тесто.

Готовое тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки. Торт выпекают 40 минут в предварительно разогретой до температуры 180 °С духовке.

Готовый корж остужают и разрезают на 2 пласта.

Для начинки готовят мармелад. Для этого сироп из красной смородины варят на слабом огне с половиной порции желатина при постоянном помешивании.

Сливки взбивают с помощью миксера. Оставшийся желатин помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, ставят емкость на огонь, нагревают и при постоянном помешивании растворяют

желатин.

Две трети сливок соединяют со смородиновым мармеладом (оставив немного для смазывания коржа) и остывшим желатином.

Коржи помещают друг на друга, предварительно смазав нижний мармеладом и выложив на него крем.

Верхний пласт пропитывают вишневым ликером, верх и бока торта обмазывают оставшимися взбитыми сливками.

Готовый торт подают к кофе или чаю.

Торт «Молочный»

Ингредиенты

Молоко – 500 мл, сахар – 200 г, мука – 150 г, масло сливочное – 100 г, мед – 30 г, какао – 30 г, яйцо – 1 шт., крахмал картофельный – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода – 1 ч. ложка, ванилин – 1 пакетик.

Способ приготовления

В кастрюлю всыпают 100 г сахара, кладут мед, 50 г размягченного сливочного масла, взбитое яйцо и половину порции какао.

Смесь взбивают с помощью миксера, добавляют соду, муку и замешивают тесто.

Готовое тесто делят на 5 частей и раскатывают из каждой круглую лепешку.

Противень смазывают растительным маслом, посыпают мукой, выкладывают на него лепешки и выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 180 ˚С духовке.

Для приготовления крема картофельный крахмал разводят в половине порции молока.

Оставшуюся часть молока вливают в кастрюлю, ставят емкость на огонь, всыпают оставшийся сахар, доводят смесь до кипения, вливают молоко с крахмалом и тщательно взбивают.

Смесь кипят, остужают, соединяют с 50 г размягченного сливочного масла, какао и тщательно перемешивают крем.

Коржи помещают друг на друга, переслаивают кремом.

Верх и бока торта обмазывают кремом.

Торт ставят в холодильник на 2 часа, после чего подают к чаю или кофе.

Глава 5. ДЕСЕРТЫ

Шоколад «Удача»

Ингредиенты

Шоколад молочный измельченный – 50 г, какао-порошок – 50 г, коньяк – 50 г, сливки взбитые – 200 г, пудра сахарная – 100 г, масло сливочное – 150 г, масло растительное – 25 г, вода кипяченая – 100 мл, яйца – 4 шт.

Способ приготовления

Шоколад и какао соединяют в одной емкости, добавляют кипяченую воду, все тщательно перемешивают и нагревают на водяной бане до тех пор, пока какао и шоколад полностью не растопятся. Затем снимают с огня, добавляют сахарную пудру и еще раз все перемешивают.

Яйца разбивают, желтки отделяют от белков. Белки взбивают миксером, желтки – веничком, после чего небольшими порциями вводят в шоколадную смесь.

Размягченное сливочное масло соединяют с шоколадно-желтковой массой, растира-379

ют, вливают коньяк и взбивают все венчиком. Добавляют взбитые белки и еще раз тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в смазанную растительным маслом форму и ставят в прохладное место на 10-12 часов. Застывший шоколад вынимают из формы, украшают взбитыми сливками и подают к столу.

Мусс шоколадный «Ночка»

Ингредиенты

Шоколад молочный – 100 г, сливки 30%-ной жирности – 300 г, пудра сахарная – 120 г, кофе готовый крепкий – 75 г, масло сливочное – 20 г, сахар ванильный – 10 г, яйца – 4 шт.

Способ приготовления

Шоколад измельчают на мелкой терке, соединяют в металлической емкости с готовым кофе и, помешивая, нагревают на водяной бане до тех пор, пока шоколад не растает. Полученную массу остужают.

Сливки охлаждают и взбивают миксером. Яичные желтки отделяют от белков. Белки взбивают миксером, а желтки растирают с сахарной пудрой, добавив шоколадную массу и ванильный сахар. В полученную смесь небольшими порциями вводят белки и взбитые сливки.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и ставят на 4-6 часов в прохладное место. Готовый мусс подают к столу.

Мусс клубничный «Розовая мечта»

Ингредиенты

Клубника свежая – 500 г, сахар – 200 г, сливки 30%-ной жирности – 300 г, масло сливочное – 20 г, белки яичные – 3 шт.

Способ приготовления

Клубнику моют, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и протирают через сито. Сливки взбивают миксером, белки растирают с сахаром и тоже взбивают миксером в тугую пену.

Протертую клубнику соединяют со взбитыми белками и сливками, все тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и ставят на 5-6 часов в прохладное место. Готовый мусс подают к столу.

Желе «Спелый апельсин»

Ингредиенты

Апельсины – 5 шт., сахар – 250 г, вино белое – 200 г, желатин – 10 г, вода кипяченая – 1 л.

Способ приготовления

Апельсины моют и очищают от кожуры. Цедру измельчают, из мякоти 3 апельсинов выжимают сок, а остальные 2 делят на дольки.

Желатин разводят теплой кипяченой водой (200 г), выливают в кастрюлю, добавляют сахар, апельсиновую цедру и на среднем огне доводят до кипения. Затем вливают оставшееся количество воды и нагревают на слабом огне в течение 10-20 минут.

Сироп процеживают, слегка остужают, добавляют апельсиновый сок, вино, все тщательно перемешивают и разливают по формочкам. Желе ставят в прохладное место на 5-6 часов. Перед подачей к столу его украшают дольками апельсинов.

Желе «Винное» с лимоном

Ингредиенты

Лимоны – 2 шт., вино красное десертное – 300 г, сахар – 250 г, желатин – 10 г, вода кипяченая – 500 г.

Способ приготовления

Лимоны моют и очищают от кожуры. Цедру измельчают, из мякоти выжимают сок.

Желатин разводят теплой кипяченой водой (200 г), выливают в кастрюлю, добавляют оставшееся количество воды, лимонную цедру, сахар и нагревают на слабом огне в течение 8-10 минут.

Сироп слегка остужают, вливают лимонный сок, еще раз доводят до кипения, процеживают, добавляют вино, все тщательно перемешивают и разливают по формочкам. Желе выдерживают в прохладном месте в течение 5-6 часов.

Готовое блюдо подают к столу, украсив кружками лимона.

Желе «Солнышко» с айвой и апельсиновым соком

Ингредиенты

Айва – 500 г, сахар – 500 г, сок апельсиновый – 150 г, сахар ванильный – 10 г, вода кипяченая – 2 л, корица молотая – на кончике ножа.

Способ приготовления

Айву моют, разрезают пополам, удаляют косточки, заливают водой (2 л), добавляют половину апельсинового сока и полученную массу нагревают на сильном огне в течение 10 минут. Вливают оставшуюся воду, доводят до кипения и, помешивая, варят на слабом огне до тех пор, пока айва не станет мягкой.

Готовую массу откидывают на дуршлаг. Сироп сливают в большую эмалированную посуду, добавляют сахар, оставшийся апельсиновый сок, ванильный сахар и варят, помешивая, на слабом огне в течение 20-30 минут. Готовую смесь разливают по формочкам, посыпают молотой корицей и ставят в прохладное место на 4-5 часов.

Крем «Сливовый» со взбитыми сливками

Ингредиенты

Сливы – 400 г, сливки 30%-ной жирности – 400 г, сахар – 250 г, пудра сахарная – 250 г, вода кипяченая – 200 г.

Способ приготовления

Сливы моют, разрезают пополам, удаляют косточки и заливают водой. Добавляют

сахар и варят на слабом огне при помешивании 5-10 минут. Полученную массу протирают через сито и остужают.

Сливки взбивают с сахарной пудрой, добавляют пюре из слив, все тщательно перемешивают, выкладывают в форму и ставят в прохладное место на 4-5 часов.

Крем «Персиковый»

Ингредиенты

Пюре персиковое – 500 г, персик – 1 шт., сливки 30%-ной жирности – 500 г, сахар – 500 г, сок лимонный – 100 г, желатин – 40 г, пудра сахарная – 20 г, вода кипяченая – 200 г, корица молотая – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Персик моют, разрезают пополам, вынимают косточку и нарезают мякоть тонкими ломтиками. Желатин растворяют в воде, сливки взбивают миксером.

В персиковое пюре вводят сахар и варят при помешивании на слабом огне до загустения. Полученную массу остужают, добавляют лимонный сок, растворенный желатин, все тщательно перемешивают и соединяют со взбитыми сливками. Готовую массу выкладывают в форму и выдерживают в течение 4– 5 часов

в прохладном месте. Перед подачей к столу крем украшают ломтиками персика, посыпают корицей и сахарной пудрой.

Крем «Вкусный десерт»

Ингредиенты

Яйца – 8 шт., шампанское – 400 г, сахар – 200 г, сливки взбитые – 100 г, желатин – 40 г, вода кипяченая – 200 г.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой кипяченой водой (100 г). Яйца аккуратно разбивают, белки отделяют от желтков. В эмалированной кастрюле соединяют 5 яичных желтков с 3 белками, добавляют сахар, все тщательно растирают, ставят на паровую ванну и, помешивая, нагревают 3-5 минут.

Кастрюлю снимают в огня, добавляют шампанское, оставшуюся воду, снова ставят на паровую баню и при помешивании доводят смесь до загустения. Добавляют разведенный желатин, помешивая, нагревают смесь в течение 3 минут, затем остужают, поставив на

20 минут в прохладное место. Оставшиеся яичные белки взбивают миксером в тугую пену и добавляют в приготовленную смесь. Затем небольшими порциями вводят взбитые сливки, все тщательно перемешивают.

Готовый крем выкладывают в форму и ставят в прохладное место на 5-6 часов.

Крем «Сливочный»

Ингредиенты

Сливки 30%-ной жирности – 300 г, пудра сахарная – 100 г, белки яичные – 2 шт.

Способ приготовления

Яичные белки соединяют с половиной сахарной пудры и взбивают миксером. Добавляют взбитые сливки, все тщательно перемешивают, раскладывают по формочкам, посыпают оставшейся сахарной пудрой и подают к столу.

Крем-брюле «Белоснежка»

Ингредиенты

Желтки яичные – 6 шт., сливки 30%-ной жирности – 600 г, пудра сахарная – 100 г, сахар – 100 г, ванилин – 10 г, вода кипяченая – 100 г.

Способ приготовления

Желтки растирают с сахарной пудрой и ванилином до появления белой пены. Сливки подогревают, соединяют с желтками, все тщательно перемешивают и пропускают полученную массу через сито в тонкую металлическую посуду. Емкость ставят на противень, налив в него предварительно небольшое количество воды и помещают в разогретую до 160 °С

духовку на 30 минут. Готовый крем остужают.

Для приготовления помадки сахар растворяют в кипяченой воде и варят на медленном огне при помешивании в течение 10-15 минут.

Охлажденный крем поливают помадкой и ставят в прохладное место на 3-4 часа.

Крем «Абрикосовый» с грецкими орехами

Ингредиенты

Абрикосы – 10 шт., сливки взбитые – 300 г, сахар – 200 г, грецкие орехи – 100 г, желатин – 20 г.

Способ приготовления

Абрикосы моют, обдают кипятком, аккуратно снимают кожицу, удаляют косточки и складывают мякоть в кастрюлю. Пересыпают сахаром, оставляют на 1,5 часа, затем перемешивают и варят на слабом огне до размягчения. Полученное пюре остужают и протирают через сито.

Желатин заливают кипяченой водой, оставляют на 20 минут, процеживают, а затем вводят во взбитые сливки, тщательно перемешивают и соединяют с абрикосовым пюре.

Готовый крем выкладывают в форму, охлаждают в течение 2 часов, посыпают измельченными грецкими орехами и подают к столу.

Крем «Ананасовый»

Ингредиенты

Ананас – 1 шт., сливки 30%-ной жирности – 500 г, сахар – 200 г, пудра сахарная – 200 г, вода кипяченая – 250 г, шоколад измельченный – 3 ст. ложки.

Способ приготовления Ананас моют, очищают, мякоть нарезают кубиками и заливают кипяченой водой. Добавляют сахар, все перемешивают и варят на слабом огне при помешивании в течение 15– 20 минут. Полученную массу протирают через сито и оставляют в прохладном месте на 2-3 часа.

Сливки взбивают с сахарной пудрой, соединяют с ананасовым пюре, все тщательно перемешивают и выкладывают в форму. Крем ставят в прохладное место на 2-3 часа, перед подачей к столу украшают измельченным шоколадом.

Бланманже «Сюрприз»

Ингредиенты

Молоко – 1 л, сливки 30%-ной жирности – 400 г, мука рисовая – 150 г, сахар – 300 г, грецкие орехи измельченные – 200 г, цедра лимонная измельченная – 1 ч. ложка, мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Муку разводят в 100 мл холодного молока, добавляют еще 400 мл молока и все тщательно перемешивают.

Оставшееся молоко соединяют со сливками и доводят до кипения. В эту массу добавляют молочно-мучную смесь и, помешивая, варят на слабом огне в течение 10-15 минут. Добавляют измельченные грецкие орехи, сахар, цедру, мускатный орех и варят до загустения.

Готовый десерт выкладывают в форму и охлаждают в течение 2-3 часов.

Бланманже «Молочно-миндальное»

Ингредиенты

Молоко – 1,5 л, миндаль сладкий измельченный – 300 г, миндаль горький измельченный – 50 г, сахар – 200 г, пудра сахарная – 100 г, желатин – 20 г, вода кипяченая – 600 г.

Способ приготовления

Сладкий и горький миндаль смешивают, добавляют немного молока и сахар. Оставшееся молоко подогревают до 50-60 ˚С, вливают в миндальную массу и оставляют на 1 час.

Желатин разводят теплой кипяченой водой (1 стакан), доводят до кипения, добавляют оставшееся количество воды и все тщательно перемешивают. Желатиновую смесь выливают в молочно-миндальную смесь, перемешивают, процеживают. Затем, помешивая, нагревают на слабом огне в течение 5-10 минут. Готовое бланманже выкладывают в форму и помещают в прохладное место на 3-4 часа. Перед подачей к столу десерт посыпают сахарной пудрой.

Бланманже «Шоколадное» с миндалем и грецкими орехами

Ингредиенты

Молоко – 600 г, шоколад молочный измельченный – 100 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, миндаль горький измельченный – 20 г, сахар – 100 г, желатин – 20 г, сахар ванильный – 1 ч. ложка, вода кипяченая – 200 г.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой водой. Шоколад заливают молоком (50 г) и нагревают на слабом огне в течение 5 минут.

Миндаль заливают 100 мл молока, нагревают на слабом огне в течение 10 минут, затем процеживают и соединяют с шоколадно-молочной смесью.

Оставшееся молоко доводят до кипения, охлаждают до 60 ˚С и вливают в миндально-

шоколадную массу. Добавляют сахар, разведенный водой желатин, все тщательно перемешивают, выливают в форму и помещают в прохладное место на 3-4 часа.

Готовое бланманже посыпают измельченными грецкими

орехами и подают к столу.

Бланманже «Орешек»

Ингредиенты

Молоко – 600 г, фисташки измельченные – 100 г, грецкие орехи измельченные – 100 г, миндаль горький измельченный – 20 г, миндаль сладкий измельченный – 20 г, сахар – 100 г, желатин – 20 г, вода кипяченая – 800 г, сахар ванильный – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой кипяченой водой (200 мл) и оставляют на 1 час. Грецкие орехи соединяют с горьким и сладким миндалем, заливают 1 стаканом кипящей воды и через 10 минут процеживают. Фисташки заливают 1 стаканом кипящей воды, оставляют на 10 минут, а затем процеживают. В молоко добавляют сахар, ванильный сахар, разведенный желатин, 1 стакан горячей воды, полученную смесь нагревают в течение 10 минут на слабом огне, затем процеживают.

Крем переливают в форму, помещают в прохладное место на 4-5 часов, затем украшают орехами и подают к столу.

Суфле «Ванильное» с абрикосовым джемом

Ингредиенты

Яйца – 5 шт., масло сливочное – 75 г, мука пшеничная – 75 г, молоко – 150 г, сахар – 100 г, сахар ванильный – 10 г, пудра сахарная – 25 г, масло оливковое – 25 г, джем абрикосовый – 80 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают и смешивают с мукой и солью. Молоко кипятят, слегка остужают и тонкой струйкой вводят в масляно-мучную смесь, добавляют сахар и варят на слабом огне до загустения.

Яичные желтки отделяют от белков. Желтки растирают с ванильным сахаром и вводят в приготовленную ранее смесь, все тщательно перемешивают и ставят на 20 минут в прохладное место. Белки взбивают миксером и добавляют в охлажденную массу.

Форму для суфле смазывают оливковым маслом и посыпают сахарной пудрой, выкладывают в нее приготовленную массу и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 25 минут.

Готовое суфле охлаждают, выкладывают на блюдо, смазывают абрикосовым джемом, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Суфле «Волшебник»

Ингредиенты

Яйца – 5 шт., орехи грецкие измельченные – 200 г, молоко – 200 г, масло сливочное – 75 г, мука пшеничная – 75 г, сахар

ванильный – 10 г, масло оливковое – 25 г, пудра сахарная – 25 г, джем клубничный – 80 г, мед – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают, смешивают с мукой, солью и медом, а затем тонкой струйкой вводят в полученную массу теплое молоко и варят при помешивании на слабом огне до загустения.

Яичные желтки отделяют от белков. Желтки растирают с ванильным сахаром и вводят в приготовленную ранее массу. Добавляют орехи, все тщательно перемешивают и охлаждают в течение 15-20 минут. Затем вводят взбитые белки и еще раз все тщательно перемешивают.

Форму для суфле смазывают оливковым маслом, посыпают сахарной пудрой, выкладывают в нее приготовленную массу и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 25-30 минут.

Готовое суфле охлаждают, смазывают клубничным джемом, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Парфе «Винное» со взбитыми сливками и клубникой

Ингредиенты

Желтки яичные – 8 шт., сливки взбитые – 500 г, вино красное десертное – 150 г, пудра сахарная – 250 г, масло сливочное – 50 г, клубника свежая – 200 г.

Способ приготовления Желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют красное вино и при помешивании

нагревают смесь на слабом огне до загустения. Полученную массу остужают, добавляют взбитые сливки, все тщательно перемешивают, раскладывают по смазанным сливочным маслом формочкам и помещают в охлажденное место на 3-5 часов.

Свежую клубнику моют и отделяют чашелистики. Готовый десерт украшают клубникой и подают к столу.

Парфе «Лимонное» с апельсином

Ингредиенты

Желтки яичные – 6 шт., белки яичные – 4 шт., сливки взбитые – 350 г, пудра сахарная – 250 г, сок лимонный – 100 г, желатин – 20 г, масло сливочное – 30 г, вода кипяченая – 200 г, апельсин – 1 шт., цедра лимонная измельченная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Желатин разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 1 час. Апельсин моют, очищают от кожуры и нарезают мякоть тонкими ломтиками.

Белки взбивают миксером, желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют лимонный сок, все тщательно перемешивают, ставят на водяную баню и, помешивая, нагревают 10 минут. Затем добавляют желатин, лимонную цедру и при помешивании

нагревают еще 3 минуты. Полученную массу остужают, добавляют взбитые белки и сливки, все тщательно перемешивают.

Смесь выкладывают в смазанную сливочным маслом форму и ставят в прохладное место на 3-4 часа. Готовый десерт украшают ломтиками апельсина и подают к столу.